# LES CHASSES

#### DÎNER DU MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025

180 euros / personne

Menu unique (à la carte pas disponible)

#### ENTRÉE / STARTER

Langoustine, caviar Osciètre, consommé de crustacés Langoustine, Oscietra caviar, shellfish consommé

#### POISSON / FISH

Saint-Pierre, viennoise aux morilles, endive braisée, sauce vin jaune *John Dory, Viennese morel sauce, braised endives, yellow wine sauce* 

#### VIANDE / MEAT

Poularde de Bresse à la truffe noire, crème de ratte Bresse chicken with black truffle, ratte cream

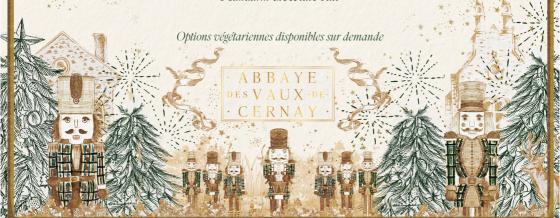
#### FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages de Ludovic Bisot MOF Fromager Affineur Selection of cheeses

#### DESSERT

Boule chocolat mandarine

Mandarin chocolate ball



# LES CHASSES

#### DÉJEUNER DU JEUDI 25 DÉCEMBRE 2025

180 euros / personne

Menu unique

#### ENTRÉE / STARTER

Langoustine, caviar Osciètre, consommé de crustacés Langoustine, Oscietra caviar, shellfish consommé

#### POISSON / FISH

Saint-Pierre, viennoise aux morilles, endive braisée, sauce vin jaune *John Dory, Viennese morel sauce, braised endives, yellow wine sauce* 

#### VIANDE / MEAT

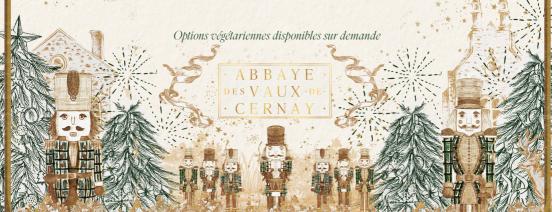
Poularde de Bresse à la truffe noire, crème de ratte Bresse chicken with black truffle, ratte cream

#### FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages de Ludovic Bisot MOF Fromager Affineur Selection of cheeses

#### DESSERT

Boule chocolat mandarine Mandarin chocolate ball



# RÉFECTOIRE DES MOINES

DÎNER DU 24 DÉCEMBRE 2025 200 euros / personne · 100 euros / enfant

Buffet unique - Suivant les arrivages

### BUFFET D'ENTRÉES

Sélection de saumon fumé Huîtres n°4 Foie gras de canard Œuf mimosa à la truffe noire Langoustines Bulots Bigorneaux Crevettes de Madagascar Gambas Tourteaux

Salade de homard aux agrumes Salade de magret de canard, foie gras, œuf de caille Salade frisée, artichauts, truffe noire

#### ANIMATIONS

Noix de Saint-Jacques, sauce cardinale Chapon farci, foie gras, châtaigne, pommes de terre rattes

## **FROMAGES**

Sélection de fromages de Ludovic Bisot MOF Fromager Affineur

## **BUFFET DE DESSERTS**

Assortiment de Bûches de Noël

Noisette chocolat au lait Noix de coco, mangue, fruit de la passion Chocolat Saint Domingue, caramel beurre salé Saint-Honoré, Paris-Brest Limoncello, meringue Fruits frais de saison Les 13 desserts de Noël

