

LES CHASSES

DÎNER DU MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025

180 euros / personne

Menu unique (à la carte pas disponible)

ENTRÉE / STARTER

Langoustine, caviar Oscietre, 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

Options végétariennes disponibles sur demande

• ABBAYE •
DES VAUX-DE-
• CERNAY •



LES CHASSES

DÉJEUNER DU JEUDI 25 DÉCEMBRE 2025

180 euros / personne

Menu unique

ENTRÉE / STARTER

Langoustine, caviar Oscietre, 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

Options végétariennes disponibles sur demande

• ABBAYE •
DES VAUX-DE-
• CERNAY •



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

• ABBAYE •
DES VAUX-DE-
• CERNAY •

