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

