

Menu Noël

Salade de chair de tourteau aux fines herbes

Siphon de yaourt grec au citron, perles de citron caviar

Bordeaux Blanc, G de Guiraud, 2024



Raviole de homard au citron confit et cerfeuil

Petits légumes confits, émulsion onctueuse de langoustine œufs de truite

Chablis, Grand Régnard, 2023



Suprême de pintade au méli-mélo festif

Truffe noire du Périgord, foie gras de canard poêlé
Déclinaison de patate douce au miel et aux quatre épices

Collines Rhodaniennes, Julien Pilon, Gamay, 2024



La bûche signature du Chef pâtissier Alexandre Mornet

Champagne Thiénot Brut

Menu 4 temps 98€ par personne

Accord mets et vins 50€ par personne

Tarif enfant 32€ (de 8 à 12 ans)

Table de 4 personnes minimum (hors résidents hôtel)

Dîner de 19h00 à 21h30

