

120 €  
/PERS.  
TOUT INCLUS

*31 décembre 2025*

Apéritif

Coupe de bulles accompagnée d' une  
terriner de foie gras maison,  
gâche toastée & figue rôtie

Entrée

Noix de Saint Jacques snackées,  
risotto truffé & huile de noisette

Poisson

Médailion de lotte, potiron caramélisé  
& émulsion de corail

Viande

Moelleux de volaille farcis aux girolles et marrons,  
pommes de terre, oignons grelots,  
champignons & sauce aux morilles

Fromage

Poire rôtie au bleu & son mesclun

Dessert

Pomme de pin aux agrumes, mousse au chocolat noir,  
compotée de mandarines & sorbet à l'orange

Boisson chaude

Thé, café ou infusion & ses mignardises

avec  
animation