DÎNER DE NOËL

2026

AVEC LIVE MUSIQUE

SOIRÉE DU 24 DÉCEMBRE

ÉQUIPE 1	ÉQUIPE 2
18H30 – 21H00	21H30 – 00H00
MUSIQUE	MUSIQUE
19H30 – 21H00	21H30 – 23H00

MENU DE NOËL

89€

Boissons non comprises

Pain

Focaccia au romarin

beurre à l'orange et au thym, chèvre au miel et aux noix

Entrée

Velouté de châtaignes rôties et champignons des bois

jambon croustillant et huile truffée

Poisson

Dos de morue au beurre d'ail noir

pois chiches crémeux et légumes de saison

Viande

Magret de canard laqué au miel
de châtaignier et aux épices

panais et réduction de vin rouge à la groseille

Dessert

Tarte au chocolat et aux noisettes

praliné croustillant et fleur de sel

Les plats cuisinés, fabriqué et commercialisé dans cet appareil peut contenir des substances ou produits provoquant des allergies ou d'intolérances alimentaires, tels que: céréales contenant des graines gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, noix, le céleri, sésame, moutarde, le dioxyde de soufre et les sulfi tes, lupin et les mollusques et leurs dérivés. (Conformément à l'annexe II du règlement (UE) n.o 1169/2011). Pour plus d'informations se il vous plaît demander aux employés de service.
(TVA incluse vouloir taux légal)

MENU VÉGÉTARIEN

69€

Boissons non comprises

Pain

Focaccia au romarin

beurre à l'orange et au thym, chèvre au miel et aux noix

Entrée

Légumes d'hiver glacés

crème de chèvre et pignons de pin torréfiés

Premier Plat

Ravioli à la truffe noire et au provolone fumé

beurre de sauge et parmesan affiné

Second Plat

Wellington de pleurotes du panicaut et pleurotes

asperges vertes, crème de coco et pousses de sakura

Dessert

Tarte au chocolat et aux noisettes

praliné croustillant et fleur de sel

Les plats cuisinés, fabriqué et commercialisé dans cet appareil peut contenir des substances ou produits provoquant des allergies ou d'intolérances alimentaires, tels que: céréales contenant des graines gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, noix, le céleri, sésame, moutarde, le dioxyde de soufre et les sulfi tes, lupin et les mollusques et leurs dérivés. (Conformément à l'annexe II du règlement (UE) n.o 1169/2011). Pour plus d'informations se il vous plaît demander aux employés de service.
(TVA incluse vouloir taux légal)

MENU ENFANT

30€

Boissons non comprises

Entrée

Velouté de carottes et patate douce

Plat Principal

Escalope de poulet panée à la milanaise

purée de pommes de terre et légumes

Dessert

Tarte aux pommes

glace à la vanille

Les plats cuisinés, fabriqué et commercialisé dans cet appareil peut contenir des substances ou produits provoquant des allergies ou d'intolérances alimentaires, tels que: céréales contenant des graines gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, noix, le céleri, sésame, moutarde, le dioxyde de soufre et les sulfi tes, lupin et les mollusques et leurs dérivés. (Conformément à l'annexe II du règlement (UE) n.o 1169/2011). Pour plus d'informations se il vous plaît demander aux employés de service.
(TVA incluse vouloir taux légal)