

Menu spécial
25 Décembre 2023

Apéritif

Kir ou Crodino « Virgin Spritz »

Entrée

Saumon fumé au bois de hêtre, toast à la crème de caviar et ses condiments

Plat

Suprême de volaille pomme Elysée jus truffé

Fromage

St Marcelin compoté de pommes au cidre et noix

Dessert

Bûche de Noël au Chocolat praliné

Café ou thé

Boissons

Pays D'Oc IGP-Merlot

Pays D'Oc IGP-Chardonnay

(Au choix, 1/2 bouteille par personne)

Ou un soft (25/33cl) pour 1 personne

Une bouteille d'Evian/Badoit (1l) pour 2 personnes

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur,
sauf commande spéciale sous 72h

Nous prions notre aimable clientèle de nous prévenir dès la réservation si possible d'un
potentiel régime spécifique

Special menu
Christmas Day 2023

Aperitif

Glass of Kir or Crodino « Virgin Spritz »

Starter

Smoked salmon with beech wood, toast with caviar cream and condiments

Main Course

Supreme of chicken with *Élysée* potatoes and truffle juice

Chesse

St Marcelin, apple compote with cider and walnuts

Dessert

Christmas Yule Log with chocolate and praline

Coffee or tea

Drinks

IGP Pays D'Oc – Merlot

IGP Pays D'Oc – Chardonnay

(Choice of 1/2 bottle per person)

Or 1 soft drink (25/33 cl) for 1 person

1 bottle of Evian or Badoit water (1L) for 2 person

(All other requests will be charged extra)

Quantity of dishes limited each day to ensure freshness,
unless special order within 72 hours

We kindly ask our customers to inform us of any special dietary requirements as soon as possible after booking.