

**SPECIAL MENU  
DECEMBER 25<sup>th</sup> 2025**

**Aperitif**

Sparkling Kir

**Starter**

Block of duck foie gras, citrus condiment, country bread toast

**Main course**

Roasted veal loin, pan-fried wild and meadow mushrooms

**Cheese**

Saint Marcellin cheese, black cherry compote

**Dessert**

Our Pastry Chef's chocolate praline Yule log

**Coffee or tea**

**Drinks**

L'Oracle Rouge - Merlot - IGP Pays d'Oc - Sieur D'Arques

L'Oracle Blanc - Chardonnay - IGP Pays d'Oc - Sieur D'Arques

(Choice of 1 bottle for 2 people, non-alcoholic menu available on request)

Or 2 soft drinks (25/33 cl) per person

**MENU SPECIAL  
25 DECEMBRE 2025**

**Apéritif**

Kir pétillant

**Entrée**

Bloc de foie gras de canard, condiment aux agrumes,  
toast de pain de campagne

**Plat**

Quasi de veau rôti, poêlée de champignons des bois et des prés

**Fromage**

Le Saint Marcellin, compotée de cerises noires

**Dessert**

La Bûche chocolat praliné de notre Chef Pâtissier

**Café ou thé**

**Boissons**

L'Oracle Rouge - Merlot - IGP Pays d'Oc - Sieur D'Arques  
L'Oracle Blanc - Chardonnay - IGP Pays d'Oc - Sieur D'Arques  
(Au choix, 1 bouteille pour 2 personnes, carte sans alcool sur  
demande)

Ou 2 softs (25/33 cl) par personne