

RÉVEILLON DE NOËL

150€ hors boisson

Pour patienter

Tartare de crevette de Méditerranée
bouillon de poissons de roche

Pâté en croûte de volaille, canard et foie gras
condiment moutarde

Légumes racines de nos producteurs
truffe noire

Baudroie du littoral au naturel
courge et châtaignes

Jarret de veau fondant
matignon truffé et polenta aux cèpes

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Bûche de Noël
de tradition

CHRISTMAS EVE DINNER

150€ excluding drinks

Pour patienter
Mediterranean shrimp tartare
rock fish broth

Chicken, duck and foie gras pâté en croûte
mustard condiment

Root vegetables from our farmers
black truffle

Local monkfish in it natural way
gourd and chestnuts

Tender veal shank
truffled matignon and cep polenta

Fresh and matured cheeses
local mixed salad leaves

Traditional Yule Log