



Amuse-bouche



Foie gras de canard cuit au torchon

Chutney de poires et betteraves rouges, cake aux épices



Filet de sandre cuit sur peau au beurre de champagne

Fondue de roquette et purée d'oignons doux



Fraicheur mirabelle



Emincé de gigue de biche sur lit de chicons confits

Mousseline de patates douces au gingembre et crème d'airelles



Boule de Noël au chocolat Kawambé 45%

Confit de cassis aux baies ashanti

RÉVEILLON DE NOËL

Breakfast corner

Délices sucrés

Hors d'œuvres

Galantine de canard • Royale de foie gras • Saumon gravlax Huîtres • Banc de la mer • Saumon Bellevue • Pâté en croûte • Salades composées • Œufs mimosa...

Raw bar

Tartare de bœuf • Sushis & maki • Ceviche

Show cooking

- Brochette de scampis, coulis de crustacés aux fruits de la passion
 - Œufs brouillés à la truffe et son espuma
 - · Soupe à l'oignon gratinée
 - · Feuilleté de poisson au beurre de champagne

Plats chauds

Tournedos de lotte

Riz vénéré et sauce au curry doux

0u

Pavé de biche, chicons confits

Mousseline de patates douces et crème d'airelles

Sélection de fromages

Assortiment de délicatesses sucrées

BRUNCH DE NOËL & DE LA SAINT-ÉTIENNE



Jeudi
25 décembre
&
vendredi
26 décembre
à partir de 12h30

125 € / personne (hors bolssons)





Mercredi 31 décembre

185 € / personne (hors boissons)

Amuse-bouche



Tiédine de homard en salade

Curry de madras et pommes fruits

Noix de coquilles Saint-Jacques au jus de truffes

Mousse de poireaux

Blanc de turbot rôti et sauce au champagne,

Croustillant noisettes & jambon serrano



Fraîcheur mirabelle



Pressé de pommes de terre et céleri rave, figues rôties au porto,

jus de viande corsé au miel et au romarin



Pamplemousse et crémant rosé, guacamole acidulé

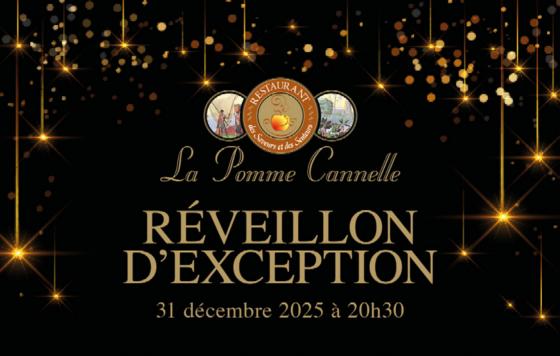




RÉVEILLON DU NOUVEL AN







Expérience signée Paul Fourier

Accord mets & champagnes Ruinart

420 € par personne Places limitées - sur réservation uniquement Tenue de soirée recommandée





Breakfast corner

Délices sucrés

Hors d'œuvres

Saumon gravlax • Huîtres • Banc de la mer • Saumon Bellevue Pâté en croûte • Salades composées • Œufs mimosa...

Raw bar

Tartare de bœuf • sushis & maki

Show cooking

- · Velouté dubarry & mousse de foie gras de canard
 - Scampis snackés & beurre aux truffes
 - · Gigot d'agneau aux herbes
 - · Tarte fine au saumon fumé & crème d'aneth

Plats chauds

Filet de sandre

Risotto à la milanaise • crème parmesane

& pesto de basilic

0u

Entrecôte de boeuf

Gratin dauphinois • légumes sautés

& sauce bordelaise

Sélection de fromages

Assortiment de desserts du jour de l'an

BRUNCH DU NOUVEL AN



Mercredi 31 décembre 2025

De 18 h à 21h Matthieu Roffé au Piano &

> de 23 h à 2h du matin **Dj Captain Party**

Prolongez le plaisir et séjournez sur place à des conditions préférentielles!

Notre service réservation se tient à votre service : +352 24 16 16 716