

SUGGESTIONS DE NOËL

CHRISTMAS SELECTION

Dîner du mercredi 24 décembre 2025

Déjeuner du jeudi 25 décembre 2025

Dinner on 24 December 2025

Lunch on 25 December 2025

Coquilles Saint Jacques de Granville,
sarrasin et foie gras au miso

Scallops from Granville, buckwheat and
foie gras with miso

44

Homard bleu blondi au beurre de
courge, oseille et girolles

Blue lobster seared with pumpkin butter,
sorrel and chanterelle mushrooms

68

Chevreuril Wellington

Venison Wellington

58

Entremets à la vanille de Tahiti et
déclinaison d'agrumes

Tahitian vanilla entremets and
a citrus medley

28

SUGGESTIONS DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE NEW YEAR'S EVE SELECTION

Gambero Viola, poireau et dashi
Gambero Viola, leek and dashi

46

Blanc de bar, sauce au champagne
et caviar
Sea bass fillet with champagne sauce
and caviar

68

Volaille française, homard bleu
et sauce albufera
French poultry, blue lobster and
albufera sauce

72

Biscuit caramel aux épices, brunoise et
sorbet d'ananas
Spiced caramel biscuit, pineapple
brunoise and sorbet

28

TEA TIME FESTIF

TEA TIME /95

AVEC FLÛTE DE CHAMPAGNE/105

CÔTÉ SUCRÉ

ON THE SWEET SIDE

Panettone aux fruits confits

Candied fruit panettone

Mandarine givrée

Frosted mandarin

Forêt noire

Black forest cake

Mont-blanc aux marrons et litchi

Mont-blanc with chestnut and lychee

Guimauve Lulu

Lulu marshmallow

Entremets «buchette»

«Buchette» entremets

Scones et sa confiture de Noël

Scones and Christmas jam

PIÈCES SALÉES

SAVOURIES

Œuf cocotte à la truffe noire

Egg «cocotte» with black truffle

Navette briochée au homard

Lobster roll

Lollipop de foie gras, groseille et pain d'épices

Foie gras and redcurrant lollipop with gingerbread

BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGE

Café, thé ou chocolat chaud

Coffee, tea or hot chocolate