



Menu de Noël

Dîner du 24 décembre 2025

Amuse-bouche

Brouillade d'œuf BIO de la ferme du Bilange,
essence de truffe noire et crumble parmesan.

Entrée

Terrine de foie gras,
biscuit aux fruits du mendiant et gelée de vin rouge.

Poisson

Saint-Jacques rôtie en coquille
fondue de poireau au safran, riz de Camargue à l'encre de seiche.

Viande

Filet de chapon rôti,
laqué au jus corsé à l'orange amère,
fondant de pomme de terre au cœur coulant champignons et petits légumes.

Fromage

Assiette de pélardon frais fermier,
chutney de coing.

Dessert

Bûche de Noël,
mousse fève tonka, crémeux caramel et sablé vanille.

84€ par personne

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service compris



Menu de Noël

Déjeuner du 25 décembre 2025

Amuse-bouche

Brouillade d'œuf BIO de la ferme du Bilange,
essence de truffe noire et crumble parmesan.

Entrée

Terrine de foie gras,
biscuit aux fruits du mendiant et gelée de vin rouge.

Poisson

Saint-Jacques rôtie en coquille
fondue de poireau au safran, riz de Camargue à l'encre de seiche.

Viande

Filet de chapon rôti,
laqué au jus corsé à l'orange amère,
fondant de pomme de terre au cœur coulant champignons et petits légumes.

Fromage (+8€)

Assiette de pélardon frais fermier,
chutney de coing.

Dessert

Bûche de Noël,
mousse fève tonka, crémeux caramel et sablé vanille.

76€ par personne
Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris