



Festive Menu

Menu 3 services - 3 courses Menu

*70€/personne - *70€/person

01/12/2024 - 12/01/2025

Bookable from 15 to 60 people

Festive Aperitive

24€/personne - 24€/person

1 verre de champagne ou un cocktail sans alcool créé par notre mixologue & accompagné de 2 finger food par personne

1 glass of Champagne or a non-alcoholic cocktail created by our mixologist & served 2 finger food per person

Blinis au saumon fumé, crème fraîche & aneth
Blinis with smoked salmon, sour cream & dill

Croquette de jambon ibérique
Croquette of Iberico Ham



*Tarif par personne, TVA comprise

*Price per person, VAT included

Entrée / Starter

Tataki de boeuf, purée de potimaron & truffe noire
Beef tataki, puree of pumpkin & black truffle
ou/or

Carpaccio de thon, soja & sésame
Tuna carpaccio, soy & sesame

Plat principal / Main course

Boeuf Wellington, jambon, duxelles de champignons & jus de viande
Beef Wellington, ham, mushroom duxelles & beef reduction
ou/or

Filet de turbot, purée de pomme de terre & nage de fruits de mer
Turbot fillet, puree of potato & seafood nage

Dessert / Dessert

Bûche de Noël au chocolat
Chocolate Christmas Yule log
ou/or

Sabayon de champagne & sorbet de cassis
Champagne sabayon & blackcurrant sorbet





Festive Menu

Menu 4 services - 4 courses Menu

* 85€/ personne - * 85€/ person

01/12/2024 - 12/01/2025

Bookable from 15 to 60 people

Festive Aperitive

24€/ personne - 24€/ person

1 verre de champagne ou un cocktail sans alcool créé par notre mixologue
& accompagné de 2 finger food par personne

1 glass of Champagne or a non-alcoholic cocktail created by our mixologist
& served 2 finger food per person

Blinis au saumon fumé, crème fraîche & aneth
Blinis with smoked salmon, sour cream & dill

Croquette de jambon ibérique
Croquette of Iberico Ham



*Tarif par personne, TVA comprise

*Price per person, VAT included

Entrée / Starter

Tataki de boeuf, purée de potimaron & truffe noire
Beef tataki, puree of pumpkin & black truffle
ou/or

Carpaccio de thon, soja & sésame
Tuna carpaccio, soy & sesame

Deuxième entrée / Second starter

Escalope de foie gras de canard & compoté d'oignons
Escalope of duck foie gras & onion compote
ou/or

Coquille Saint Jacques braisée, sauce au cidre de pomme & noix
Braised scallops, apple cider reduction & walnuts

Plat principal / Main course

Boeuf Wellington, jambon, duxelles de champignons & jus de viande
Beef Wellington, ham, mushroom duxelles & beef reduction
ou/or

Filet de turbot, purée de pomme de terre & nage de fruits de mer
Turbot fillet, puree of potato & seafood nage

Dessert / Dessert

Bûche de Noël au chocolat
Chocolate Christmas Yule log
ou/or

Sabayon de champagne & sorbet de cassis
Champagne sabayon & blackcurrant sorbet

