



Menu de Noël

54€ ADULTE · ADULT · 27€ Enfant -12 ans · Child -12 years

Amuse-bouche / Appetizer

Cupcakes potiron au saumon fumé,
topping à l'aneth et œuf de saumon

Pumpkin cupcakes with smoked salmon, dill and salmon roe topping

Entrée / Starter

Pressé de paleron de veau au foie gras,
buchettes de pain ficelle à la compotée d'oignons roses et gelée de poire

*Squeezed chuck of veal with foie gras,
thin slices of bread with stewed pink onions and pear jelly*

Plat / Main course

Chapon rôti, au miel d'épices et ses fruits d'hiver,
légumes rôtis au lard de Colonnaña; crumble parmesan

*Roasted capon with spicy honey and its winter fruits,
roasted vegetables with Colonnata bacon, parmesan crumble*

Dessert

Bûche de Noël

Yule log

• Menu hors boisson - Prix nets en Euros, Service compris
• Menu excluding drinks - Net prices in Euros, Service included