



# Menu de Noël

24 décembre au dîner & 25 décembre au déjeuner

*220 euros par personne hors boisson*

Mise en bouche

\*\*\*

Pomme de terre Délicatesse, Saint-Marcellin et beurre à la  
truffe Tuber Melanosporum

\*\*\*

Clin d'œil à Monsieur Paul  
et sa célèbre soupe VGE

\*\*\*

Surprise du Chef

\*\*\*

Pause rafraîchissante

\*\*\*

Gnocchi de crustacés,  
langoustine et Saint-Pierre, sauce au vin jaune et parmesan

\*\*\*

Brie de Meaux truffé,  
noix de Grenoble et zeste d'orange

\*\*\*

Gourmandise de Noël

Le contenu du menu est susceptible d'être modifié selon les arrivages et l'inspiration du Chef Stéphane Froidevaux. Les plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes. Ils peuvent être adaptés pour les personnes intolérantes au gluten mais pas pour les personnes intolérantes au lactose ou les personnes véganes.