



Repas de Noël



MENU UNIQUE SERVI AU DINER DU 24 DÉCEMBRE
& AU DÉJEUNER DU 25 DÉCEMBRE 2025



Menu de Noël



85€ PAR PERSONNE



ENTRÉE

Cubisme de foie gras de canard IGP du sud-ouest,
pomme caramélisée au muscovado

PLAT DE LA MER

Noix de Coquilles Saint Jacques marinées
aux éclats de pistaches et clémentines



PLAT DE VIANDE

Filet de bœuf charolais, jus corsé au vinaigre d'épices,
pressé de pomme de terre et nuage de champignons

FROMAGE

Morbier réserve en texture
et pain au mélilot grillé à l'huile de noix

DESSERT

Bûche croustillante au chocolat au lait
et aux fruits de la passion



Pré-paiement à la réservation



Via notre lien en description



h0654-GR1@accor.com



03 80 30 44 00



Repas du Nouvel An >

MENUS UNIQUES POUR LE DÎNER DU 31 DÉCEMBRE
& LE DÉJEUNER DU 1ER JANVIER 2026



Menu de la Saint-Sylvestre



AMBIANCE MUSICALE ASSURÉE PAR LE DUO WITNESS



145€ PAR PERSONNE



ENTRÉE

Coquille Saint Jacques juste saisie, émulsion à l'ail noir

SECONDE ENTRÉE

Opéra de foie gras de canard IGP du sud-ouest et chutney de mangue



POISSON

Médailon de lotte truffée, crème de Champagne

VIANDE

L'expérience Bœuf Wagyu Japonais grade 5
jus réduit, galette de pomme de terre aux cèpes

FROMAGE

Plateau de fromages

DESSERT

Dôme vanille noisettes et yuzu

Mojito givré



Menu du Jour de l'An



85€ PAR PERSONNE



ENTRÉE

Cubisme de foie gras de canard IGP du sud-ouest,
pomme caramélisée au muscovado

PLAT DE LA MER

Noix de Coquilles Saint Jacques marinées
aux éclats de pistaches et clémentines



PLAT DE VIANDE

Filet de bœuf charolais, jus corsé au vinaigre d'épices,
pressé de pomme de terre et nuage de champignons

FROMAGE

Morbier réserve en texture et pain au mélilot grillé à l'huile de noix

DESSERT

Dôme vanille noisettes et yuzu



Pré-paiement à la réservation



Via notre lien en description



h0654-GR1@accor.com



03 80 30 44 00



Repas de fin d'année

DU 24 NOVEMBRE AU 30 DÉCEMBRE (HORS 24 & 25 DÉC.)

◆ ENTREPRISES, ASSOCIATIONS & GROUPES (À PARTIR DE 6 PERSONNES) ◆



✦ 49€ PAR PERSONNE ✦

APÉRITIF OFFERT

Coupe de Crémant, kir ou soft

ENTRÉE

Foie gras de canard IGP du sud ouest

ou

Noix de Coquilles Saint Jacques marinées aux éclats
de pistaches et clémentines

PLAT

Filet de poulet rôti sur peau sauce morilles et vin jaune,
pressé de pommes de terre de Domois

ou

Médailillon de lotte coulis de crustacés, risotto au parmesan

ou

🍴 Option végétarienne : Risotto artichaut truffe

DESSERT

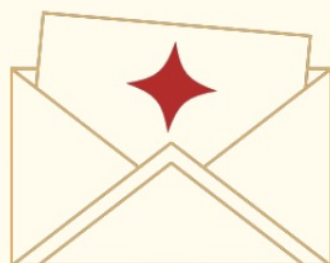
Coeur coulant au chocolat

ou

Pavlova aux fruits de la passion

EAUX FILTRÉES PLATE ET GAZEUSE





h0654-GR1@accor.com



03 80 30 44 00