

Menu du REVEILLON *de* NOEL

24 décembre 2026 | dès 19h

Mises en bouche

Huître pochée au Champagne, gratinée au Comté AOC affiné 30 mois
Crostoni aux oignons, mousse aux fines herbes, bresaola et pistache

Entrée froide

Noix de Saint-Jacques « façon un pain perdu », chair de moules et
écrevisses pochées, émulsion de crustacés et jeunes pousses

Entrée chaude

Ballotine de volaille, cœur coulant au Herve et éclats de marrons,
réduction à la bière d'abbaye et sirop de Liège

Trou Normand

« Sgroppino al Limone »
(sorbet citron - vodka - limoncello - Prosecco)

Plat

Médailon de biche rôti au beurre de sauge, sauce Grand Veneur,
mousseline de panais à l'huile de noix, crémeux de carottes, pressé de
pommes de terre à la truffe d'hiver

Dessert

Entremets framboises-bergamote
(Biscuit framboise - croquant feuillantine - crémeux vanille et passion, riz soufflé)

CONCERT LIVE
& VISITE DU *Père Noël*

79€ hors boissons
Enfants (3 à 12 ans) : 39,50 €