

MENU

Réveillon de Noël

Salle Louisbourg
Le jeudi 24 décembre 2026
(Achat de billets requis)

Bouchée

Mousseline de foie gras de canard,
baies d'argousier, bacon

Entrée

Déclinaison de canard et ses chutneys
Fumé | Tataki | Rillettes

Sorbet

Granité pétillant aux fruits rouges et moût de pomme

Plat principal

Terre et mer
Boeuf cuit sous vide, crevettes Nobashi à la fleur d'ail,
légumes de saison rôtis, purée de pommes de terre,
demi-glace aux cinq baies

Dessert et café

Pacanes à la cannelle
Biscuit à la cannelle, mousse aux pacanes,
ganache montée à la vanille, pacanes torréfiées

165. par personne

89. 3 à 11 ans

Service inclus, taxes en sus