



MENU DE NOËL 2026

Christmas menu 2026

Velouté de cèpes & persil
Porcini mushroom and parsley velouté

Oeuf poché, mousse de pommes de terre, crème de Parmigiano Reggiano 40 mois,
croûtons de focaccia & truffe noire
*Poached egg, potato mousse, 40-month Parmigiano Reggiano cream, focaccia
croutons & black truffle*

Tortellini faits maison selon la tradition émilienne et consommé de chapon
Homemade tortellini following the Emilian tradition and capon consommé

Pintade farcie aux marrons, échalotes confites & glacées, jus truffé
Guinea fowl stuffed with chestnuts, confit & glazed shallots, truffled jus

Panettone, crème de Sabayon
Panettone, Zabaglione cream

Douceur du chef
Chef's sweet treat

Menu à 150 € par personne
(eau minérale et café compris)

Menu 150 € per person
(mineral water and coffee included)