



Amuse-Bouche des Petits Lutins

Crémant d'Alsace ou Cocktail de Fruits sans Alcool

Foie Gras de Canard aux Epices de Noël

Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf, Domaine Maurice Schoech 2018

Sandre au Safran & sa Fondue de Poireaux

Saint Joseph Blanc, Graeme & Julie Bott, 2022

Tournedos de Boeuf au Jus de Truffe

Crozes-Hermitage, Domaine de Thalabert, Paul Jaboulet Aîné, 2013

Assiette du Berger

Crozes-Hermitage, Domaine de Thalabert, Paul Jaboulet Aîné, 2013

Kougelhopf Glacé de Santa Claus

La Traditionnelle Bûche des Rois Mages

Corbeille de Fruits de la Mère Noël

Menu à 180 €

Adolescent - 18 ans 70 € (même menu sans les vins)

Enfant -12 ans 40 € (même menu sans poisson et sans fromages)

Vins, eau minérale et café compris

Repas uniquement valable le dîner du 24 décembre 2023

Nos conditions de réservations :

Réservation obligatoire avec arrhes d'un montant de 50% de la table payable par

Carte bancaire (Visa, Mastercard, Amex) ou espèces, ou Virement bancaire

Les menus enfants et adolescents sont à commander lors de la réservation

Réservation indispensable entre 19h15 et 20h15

Si annulation :

Avant 72h restitution complète des arrhes

de 72h à 24 h restitution des arrhes si table relouée

Moins de 24h non remboursement des arrhes

Les vins et millésimes sont susceptibles de changer