

# MENU DE NOËL

**70€\***

Mise en route

**Bisque de homard / émulsion Cigare et coupe de Prosecco**

Pour commencer...

**Panna cotta coco wasabi / Saint Jacques snackée / condiments citron**

Histoire de dire...

**Raviole ouverte / Coques / ris de Veau / Butternuts / chanterelle**

La pause ...

**Marshmallow au champagne**

Enfin à manger ...

**Dos de biche / gelée airelle / poire poivre – chocolat / ratte du Touquet**

Ah Bon ! ce n'est pas le dessert... ?

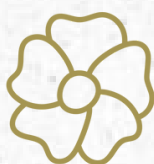
**Chocolat amer / mangue / croustillant café**

Une buche , une buche.

**Traditionnelle buche de Noël, restons classique..**

*\*Tarif par personne, hors boissons.  
Forfait boissons comprenant eau, sélection  
de vins et café/thé disponible à 30  
€/personne ou choix à la carte.*

*Réservation obligatoire.  
Acompte de 50% à la réservation.*



**LA LINIÈRE**  
BAR À MANGER



# MENU DU NOUVEL AN

**80€\***



Mise en route

**Pomme moscovite et coupe de prosecco**

A table...

**Gravadlax de saumon / Betterave / huile de livèche**

Les choses sérieuses commencent...

**Bar rôti / Jamon Bellota / crème de marron / navet glacé**

Au garde à vous mon colonel !

**Sorbet mandarine / Peket dè Houyeu/ croquant**

La cerise sur le gâteau...

**Filet pur Simmenthal maturée / Truffe / duxelles champignon  
des bois/ sauce lacquemant**

De quoi terminer...

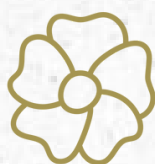
**Citron / Biscuit amande / Meringue / huile olive**

Ah ben non... voici la fin.

**Eclair / Insert canneberge / Crème noisette / chantilly**

*\*Tarif par personne, hors boissons.  
Forfait boissons comprenant eau, sélection  
de vins et café/thé disponible à 30  
€/personne ou choix à la carte.*

*Réservation obligatoire.  
Acompte de 50% à la réservation.*



**LA LINIÈRE**  
BAR À MANGER

