



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

Kougelhof 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 2024

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