



Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1946



La Féerie de Noël

PAR LES CHEFS EDWIGE TIRET & LÉONIE DUGAT
de la nature éclot l'assiette.

Illumination gustative en quatre déclinaisons

Foie-gras de canard du Sud-Ouest en opéra, café comme un cappuccino

Dos de morue Barquero, sauce pistache,
quenelle de choux vert au curcuma, chips de tapioca

OU

Filet de biche farci au Homard Bleu de Bretagne, sauce Périgourdine, mousseline de racines de cerfeuil, mijotée navets à l'huile de crustacés

Bavarois au beaufort, crème de carottes au Cervi

Mont-Blanc, mousse de marron et cœur poires et cassis

119 € par personne

Servi en plus de la carte habituelle du 23 au 25 décembre 2025

Menu entièrement fait-maison

Possibilité d'adapter le menu selon les régimes alimentaires de chacun, sur réservation uniquement.



LES COFFRETS 'FÉÉRIE DE NOËL' EN VENTE À EMPORTER

du 23 au 25 décembre 2025



Un plat : 39 €

Mise en Bouche - Entrée - Plat ou Mise en Bouche - Plat - Dessert : 74 €

Mise en Bouche - Entrée - Plat ou Mise en Bouche - Plat - Dessert : 13
Mise en Bouche - Entrée - Plat de Poisson ou Plat de Viande & Dessert : 94 €

