



MENU DE NOËL

24 décembre 2023

Huître au naturel

Gratton de Lormont croustillant, béarnaise, caviar

Saint-Jacques

Anguille fumée, truffe blanche, sauce au Champagne

Foie gras

Betterave, condiment vin chaud, sauce périgourdine

Daurade royale

Jus d'arêtes rôties safrané, céleri, livèche

Poularde rôtie

Pommes de terre confites, croque abattis, jus de volaille
Grand Hôtel

Pomme

Épices, crème crue, verjus

Chocolat

Noisette, truffes, vanille grillée

390 €



CHRISTMAS MENU

December 24th, 2023

Oyster

Crispy Lormont pork rinds, béarnaise sauce, caviar

Scallops

Smoked Eel, white truffle, Champagne sauce

Foie Gras

Beetroot, hot wine condiment, périgourdine sauce

Royal sea bream

Saffron-infused roasted fish bone broth, celery, lovage

Roasted poularde

Candied potatoes, giblets croque,
Grand Hôtel poultry jus

Apple

Spices, raw cream, verjus

Chocolate

Hazelnut, truffles, grilled vanilla

390 €