

JOYEUX NOËL

MENU DE NOËL 2026

Foie Gras de Canard, Tartare de Poire Pochée au Moretum
Brioche Toastée

Ou

Œuf Bio Parfait, Crème de Champignons,
Croustillant de Pain de Seigle et Espuma de Parmesan à la Truffe



Médallions de Lotte Safranée,
Mousseline de Céleri Grillé et Marmelade d'Orange,
Beurre Blanc au Champagne, Tuile Dentelle de Corail

Ou

Carré d'Agneau en Croûte de Morilles,
Galette de Panais à l'Estragon,
Jus de Viande Perlé à l'Huile de Noisette



Tomme Fermière aux Fleurs au Lait Cru Affinée 60 jours
Endive Croquante



Gourmandise de Noël

Entrée + Plat + Dessert : 68€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 75€

Possibilité d'un forfait boisson à 37€ par personne
avec une Coupe de Champagne "Aux Vieux Remparts" 2015
Pouilly Fumé Barillot
Bordeaux Graves Château La Garance
Eaux minérales
Café



Aux Vieux Remparts
HOTEL • SPA • RESTAURANTS • LOUNGE BAR

Menu servi au dîner du 24/12/2026 et au déjeuner du 25/12/2026