



## From 8pm

€400 per person

€600 per person with additional wine pairings (details upon request)

*This menu is also available for in-room dining: please book at least 48 hours in advance. Butler service is recommended and can be arranged for €350*

Arlette with Jerusalem artichoke, black truffle  
Marinated salmon, citrus marmalade



Lightly cooked langoustine, celery, mousseline sauce  
Grilled scallop, squash, ginger, beurre blanc, gold caviar  
Sea bass 'à la marinière', seaweed gnocchi, seagrass from Le Croisic  
Roasted farm chicken, button mushroom, black trumpet mushroom, Albuféra sauce



Additional cheese selection €28



Christmas Yule log by Cedric Grolet



## À partir de 20h

400 € par personne

600 € par personne avec accord mets et vins (détails sur demande)

*Le menu est également disponible en chambre, réservation 48 heures avant, service majordome conseillé, 350 €*

Arlette au topinambour, truffe noire  
Saumon mariné, marmelade d'agrumes



Langoustine à peine cuite, céleri, sauce mousseline  
Noix de Saint-Jacques grillée, courge, gingembre, beurre blanc, caviar gold  
Bar de ligne à la marinière, gnocchi aux algues, pousse marine du Croisic  
Volaille fermière rôtie, champignon de Paris, trompette de la mort, sauce Albuféra



Sélection de fromages 28 €



Bûche de Noël par Cedric Grolet



## From 8pm

€560 per person

€830 per person with additional Laurent-Perrier champagne pairings

*This menu is also available for in-room dining: please book at least 48 hours in advance.  
Butler service is recommended and can be arranged for €500*

Arlette with Jerusalem artichoke, black truffle  
Marinated salmon, citrus marmalade

Raw scallop, shiso leaf, gold caviar  
Seared duck foie gras, celery, truffle consommé  
Blue lobster, carrot with sweet spices, charred lemon  
Beef fillet, black trumpet, roasted hazelnut, Périgueux sauce

Additional cheese selection €28

Black and white sculpted truffle



## À partir de 20h

560 € par personne

830 € par personne avec accord mets et champagnes Laurent-Perrier

*Le menu est également disponible en chambre,  
réservation 48 heures avant, service majordome conseillé, 500 €*

Arlette au topinambour, truffe noire  
Saumon mariné, marmelade d'agrumes

Noix de Saint-Jacques à cru, shiso, caviar gold  
Foie gras de canard poêlé, céleri, consommé truffé  
Homard bleu, carotte aux épices douces, citron brûlé  
Filet de bœuf, trompette de la mort, noisette torréfiée, sauce Périgueux

Sélection de fromages 28 €

Truffe noire et truffe blanche sculptées