



Buffet de Noël

25 DÉCEMBRE 2026
à partir de midi

Accueil au champagne

Notre buffet d'entrées festives

Les salades

Salade de carottes râpées aux agrumes et gingembre confit,
Rémoulade de chou blanc et pommes Granny Smith au raifort et à l'aneth,
Salade d'endives, Mimolette vieille, noix de pécan,
vinaigrette à la clémentine-moutarde à l'ancienne
«Gromperenzalot», Mâche fraîche et jeunes pousses

Les gourmandises de la terre

Le foie gras de canard « maison » et ses garnitures
Le jambon cuit et cru luxembourgeois
Assortiment de pâtés en croûte
Crèmeux de gorgonzola, poire rôtie au miel et magret de canard fumé

Les gourmandises de la mer

La fontaine à crevettes et ses sauces maison
Les huîtres, Le saumon fumé, blinis et crème à l'aneth
Le homard servi froid, mayonnaise au combava
Rillettes de crabe, mangue et gelée de crustacés au fenouil

Notre buffet chaud

Le rôti de dinde farci aux fruits secs, sauce au pain d'épices
Le filet de bœuf, sauce au Calvados et pommes caramélisées
Le filet de Saint-Pierre, sauce crémeuse au Champagne
Parmentier de lentilles aux légumes racines, Gratin dauphinois parfumé à la truffe
Polenta crémeuse au Beaufort, Jardinière de légumes

Le traditionnel dessert

Les bûches de Noël
Découpe de fruits frais

99 € par personne (hors boissons)