

Buffet de Noël

25 DÉCEMBRE 2025 à partir de midi

Accueil au champagne

Notre buffet d'entrées festives

Les salades

Salade de carottes râpées aux agrumes et gingembre confit, Céleri rémoulade, «Gromperenzalot» Salade de chou rouge aux pommes Granny Smith et vinaigre de cidre Mâche fraîche et jeunes pousses

Les gourmandises de la terre

Le foie gras de canard « maison » et ses accompagnements Le jambon cuit et cru luxembourgeois Assortiment de pâtés en croûte Mousse de cabécou, éclats de noix et magret de canard fumé

Les gourmandises de la mer

La fontaine à crevettes et ses sauces maison Les huitres, Le saumon fumé, blinis et crème à l'aneth Le homard servi froid, mayonnaise au yuzu et beurre citronné Ceviche de dorade royale, mangue et coriandre fraîche

Notre buffet chaud

Le rôti de dinde farci aux pistaches et cranberries, sauce clémentine Le filet de bœuf, sauce au poivre de Kampot et cognac Le filet de Saint Pierre, sauce crémeuse au champagne Les pommes noisette, les pappardelles sauce crémeuse parfumée à la truffe Gratin de légumes d'hiver au four, chapelure aux herbes

Le traditionnel dessert

Les bûches de Noël

98 € par personne (hors boissons)