MENU

# Dîner-spectacle sabrage, bouteille de champagne incluse • 99,00€

Dîner du vendredi 18 décembre 2026

*Avec la Confrérie du Sabre d'Or, née en France en 1986 :*
*cérémonie au son des cors de chasse*
*et intronisation de Franck Foucard, Maître-Sabreur*

*Chaque convive sabre sa bouteille et repart avec son diplôme de sabreur.*

**VOTRE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE, SABRÉE PAR VOS SOINS**

Une bouteille par personne, amuse-bouches

---

**LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES RÔTIES, SAUCE AU CHAMPAGNE**

Purée de panais, pomme Granny Smith, lardons fumés et noisettes grillées

---

**LE TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE DE KAMPOT**

Gratin dauphinois à la crème d'Isigny, échalotes confites et cresson

---

**LE BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR, GANACHE À LA VANILLE, POIRE CONFÉRENCE**

Caramel beurre salé et sorbet à la poire*

*En partenariat avec Dorée Cacao*

---

**CAFÉ**

Mignardises

Tous nos plats sont faits maison, à partir de produits bruts. Liste des allergènes sur demande.
Bœuf originaire du Royaume-Uni.
* Toutes nos glaces et sorbets artisanaux sont fabriqués par la Compagnie des Desserts.
**PRIX NETS, SERVICE COMPRIS. MODES DE RÈGLEMENT ACCEPTÉS : CB, AMEX, ESPÈCES, ANCV, TITRES-RESTAURANT**