MENU

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

Dîner du vendredi 18 décembre 2026 · arrivée impérative à 19h

Avec la Confrérie du Sabre d'Or, née en France en 1986,
en présence du Grand Maître Jean-Claude Jalloux et du Grand Commandeur Jacky Hangard :
cérémonie rythmée par les sonneurs de trompe du Grand Ponteau
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