Menu Spécial Noël

du vendredi 25 décembre 2026 au dimanche 3 janvier 2027

Entrée, Poisson ou Viande, Fromage, Dessert **78 €**

Poisson, Viande, Fromage, Dessert **88 €**

Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Dessert **98 €**

Manoir Bel Air ★★★

Mise en Bouche

Entrée

Opéra de Foie Gras de Canard, Datte Confite
Fraîcheur Clémentine, Brioche Délicatement Safranée

Ou

Déclinaison de Homard, Raviole Fine et Médaillon
Vierge Grenobloise aux Capres et Croutons Dorés

Poisson

Le Filet de Bar au Caviar Harenga, Mini Poireaux,
Beignets Oignons, Velours de Butternut en Emulsion

Ou

Noix de St Jacques Rôties, Coquillages Royaux
Et Jus Iodé à l'Oseille

Viande

Lièvre de Chasse à la Royale Sauce Riche et Parfumée
Selon la Recette de Mr Bernard Robin (plat signature)

Ou

Tournedos de Chapon Fermier, Foie Gras Poêlé
Suprême Crémé à la Truffe

Ou

Biche Poêlée au Parfum d'Izarra
Fruit Mariné, Cerfeuil Tubéreux, Sauce Venaison

Voyage des Fromages Affinés - Esprit de Fête

Dessert

Délicat Croustillant de Fruits Frais,
Crémeux Vanillé et Sorbet à l'Orange au Grand Marnier

Ou

Douceur Griottines Croustillant Praliné Feuilleté,
Crémeux Opalys et Glace à la Pistache

Menu proposé à titre indicatif, pouvant évoluer selon les produits disponibles – Prix nets en euros, TVA et service inclus – N'hésitez pas à nous signaler toutes intolérances ou allergies