

Menu du Réveillon de Noël

24 Decembre 2026

Créateurs culinaires : Nicolas Stamm-Corby & Serge Schaal

Chefs Exécutifs : Axelle & Mathias Stelter

Chef Pâtissier : Marcel Pignolet

Amuse-bouche : Foie Gras poêlé

Berawecka & Pomme confite

Gravlax de Saumon

Crème au Raifort fumée, Aneth & Œufs de Truite

Noix de Saint Jacques Croustillante

Velours de Céleri & Truffe Noire

Suprême de Chapon en Ballotine

Potimarron, Sauce Albufera & Châtaigne

Gavotte Croustillante

Sorbet au Cidre, Pomme & Sarrasin

La Boule de Noël

Marron & Cassis, Meringue croquante

Mousse légère à la Vanille de Madagascar

Les Mignardises du LÉONOR



Menu Unique en Accord Mets & Vins Boissons Comprises 255€

Notre menu unique ne pourra être adapté aux restrictions alimentaires ou intolérances.

L'accueil débutera à 19h30 pour un service à 20h.

Afin de confirmer votre réservation, un prépaiement des menus sera nécessaire, à réaliser sur notre plateforme de réservation Zenchef, annulable jusqu'à 7 jours avant la soirée.

