

◆ ◆ ◆ SANA FESTIVE SEASON ◆ ◆ ◆



24 DÉC 2025

Dîner de Noël

Mise en Bouche



Caresse d'artichaut croustillant à la truffe noire,
velours de pistache d'Iran

ou

Tarte fine au safran de l'Oise, Saint-Jacques marinées
à l'orange sanguine, vinaigrette fumée



Turbot nacré et couteaux en duo, pomme de terre
fondante au Champagne millésimé

ou

Mignon de veau glacé au jus de cacao,
topinambour confit, poire pochée et sésame noir



Bûche signature de l'Auberge, noisettes au foin
de Chantilly, subtilement torréfiées



Mignardises gourmandes

◆ ◆ ◆ SANA FESTIVE SEASON ◆ ◆ ◆



24th DEC 2025

Christmas Eve Dinner

Amuse-bouche



Crisped artichoke with black truffle,
silky Iranian pistachio cream

OR

Tart with local saffron, blood orange
marinated scallops, smoked vinaigrette



Glazed turbot and razor clams duo,
fondant potato in vintage Champagne broth

OR

Veal tenderloin glazed with cocoa jus, confit Jerusalem
artichoke, poached pear and black sesame



The Auberge's Signature Yule Log,
Chantilly hay-infused hazelnuts, gently roasted



Delicate sweet treats