

◆ ◆ ◆ SANA FESTIVE SEASON ◆ ◆ ◆



25 DÉC 2025

Repas de Noël

Mise en Bouche



Pâté en croûte, foie gras fondant et ris de veau
moelleux, mesclun à l'essence de truffe

ou

Carpaccio de langoustine, betterave aux fruits noirs,
délicate vinaigrette au corail



Sole farcie aux champignons sauvages,
mille-feuille de panais et pomme caramélisée

ou

Volaille fermière en brioche dorée,
crémeux de maïs doux, sauce onctueuse au vin jaune



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



Mignardises gourmandes

◆ ◆ ◆ SANA FESTIVE SEASON ◆ ◆ ◆



25th DEC 2025

Christmas Lunch

Amuse-bouche



Pâté en Croûte, foie gras and tender veal sweetbreads,
truffled mesclun bouquet

OR

Langoustine Carpaccio, beetroot with blackberry
and a delicate coral vinaigrette



Wild mushroom stuffed Sole, parsnip mille-feuille
and caramelized apple

OR

Golden Brioche-Wrapped Poultry, sweet corn velouté,
silky yellow wine sauce



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



Delicate sweet treats