



Menu de Noël à la Table des Lumières

DÎNER DU 24 & 25 DÉCEMBRE 2025

CHRISTMAS MENU AT LA TABLE DES LUMIÈRES

DINNER ON DECEMBER 24 & 25, 2025

110 € HORS BOISSONS · €110 EXCLUDING DRINKS

Menu unique

45 couverts maximum

Service en format à partager pour chaque séquence

Coque de topinambour,
salade aux herbes et ail noir

—
Tarte à l'oignon, vin jaune et comté

—
Tagliatelles de scorsonère, coq mariné,
jaune d'œuf confit au miel

—
Rouget, jus d'arêtes au vin rouge,
betterave cuite au foin, couronne au beurre

—
Poulette de la maison Culoiseau, panais rôti,
condiment carotte-raifort

—
Bûche chocolat fumé, caramel et noisette

—
Mignardises

Set menu

Maximum 45 guests

Sharing-style service for each course

Jerusalem artichoke shell,
herb salad and black garlic

—
Onion tart with vin jaune and comté cheese

—
Black salsify tagliatelle, marinated rooster,
honey-confit egg yolk

—
Red mullet, fish bone jus with red wine,
hay-cooked beetroot, butter crown

—
Free-range chicken from Maison Culoiseau,
roasted parsnip, carrot-horseradish condiment

—
Smoked chocolate Yule log, caramel and hazelnut

—
Petit fours



UNE MAISON 21 COLLECTION



RELAIS &
CHATEAUX