Goûter de Noël 2026

SALLE BELLE ÉPOQUE

SALÉS FROIDS ET CHAUDS

Quartier de sucrine, volaille et sauce César

Gravlax de saumon, agrumes et spritz

Saumon fumé et blinis

Pâté en croûte gourmand

Risotto aux champignons des bois

Crème de courge, croûtons dorés

Huîtres « Perles de Monaco »

Brie de Meaux mendiant

Pressé de foie gras à l'effiloché de volaille

KID'S CORNER

Croustillant de volaille

Pommes purée

Penne à la napolitaine

SUCRÉS

Le marbré vanille-chocolat

Choux à la crème de marron, marmelade de clémentine

Madeleines fourrées pistache et confit de framboise

Tropézienne à la fleur d'oranger

Cookies aux noix de pécan

Lingot chocolat cappuccino

Cakes de Noël et pain d'épices

Panettone tradition

Bûches de Noël, collection Hôtel Hermitage 2026

SUCRÉS SANS GLUTEN

Nos macarons assortis

Brochette de fruits frais

Moelleux citron

Mendiant chocolat-noisette

Menu créé par notre Chef des cuisines Laurent Piolti et notre Chef Pâtissier Nicolas Baygourry