

LES CHASSES

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL
24 DÉCEMBRE 2024

180 euros / personne

Menu unique

ENTRÉE / STARTER

Saint-Jacques, royale de céleri, beurre blanc au caviar
Sea scallops, celeri « royale », caviar beurre blanc

POISSON / FISH

Bar, palourdes, sauce marinière au beurre de homard, légumes d'hiver
Scabass, clams, lobster marinière sauce, winter vegetables

VIANDE / MEAT

Chapon de Bresse truffé, Pommes Elysée
Truffled Bresse Capon, « Elysée » potatoes

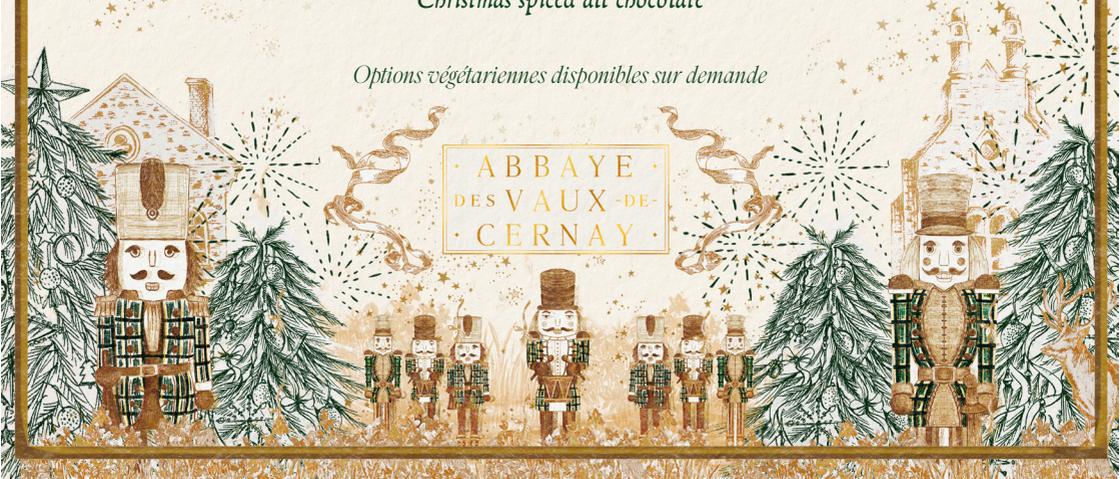
FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages de Ludovic Bisot MOF Fromager Affineur
Selection of cheeses

DESSERT

Tout chocolat aux épices de Noël
Christmas spiced all chocolate

Options végétariennes disponibles sur demande



• ABBAYE •
DES VAUX-DE-
• CERNAY •

RÉFECTOIRE DES MOINES

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL
24 DÉCEMBRE 2024

200 euros / personne · 100 euros / enfant

Buffet unique - Suivant les arrivages

BUFFET D'ENTRÉES

Sélection de saumon fumé
Sélection de taramas
Foie gras de canard
Œuf mimosa à la truffe noire
Plateau de fruits de mer (Huîtres N°4, langoustines, bulots, bigorneaux,
crevettes de Madagascar, gambas, tourteaux)

Salade de homard aux agrumes
Salade de magret de canard, foie gras, œuf de caille
Salade frisée, artichauts, truffe noire

ANIMATIONS

Noix de Saint-Jacques, sauce cardinale
Chapon farci, foie gras, châtaigne, pommes de terre rattes

FROMAGES

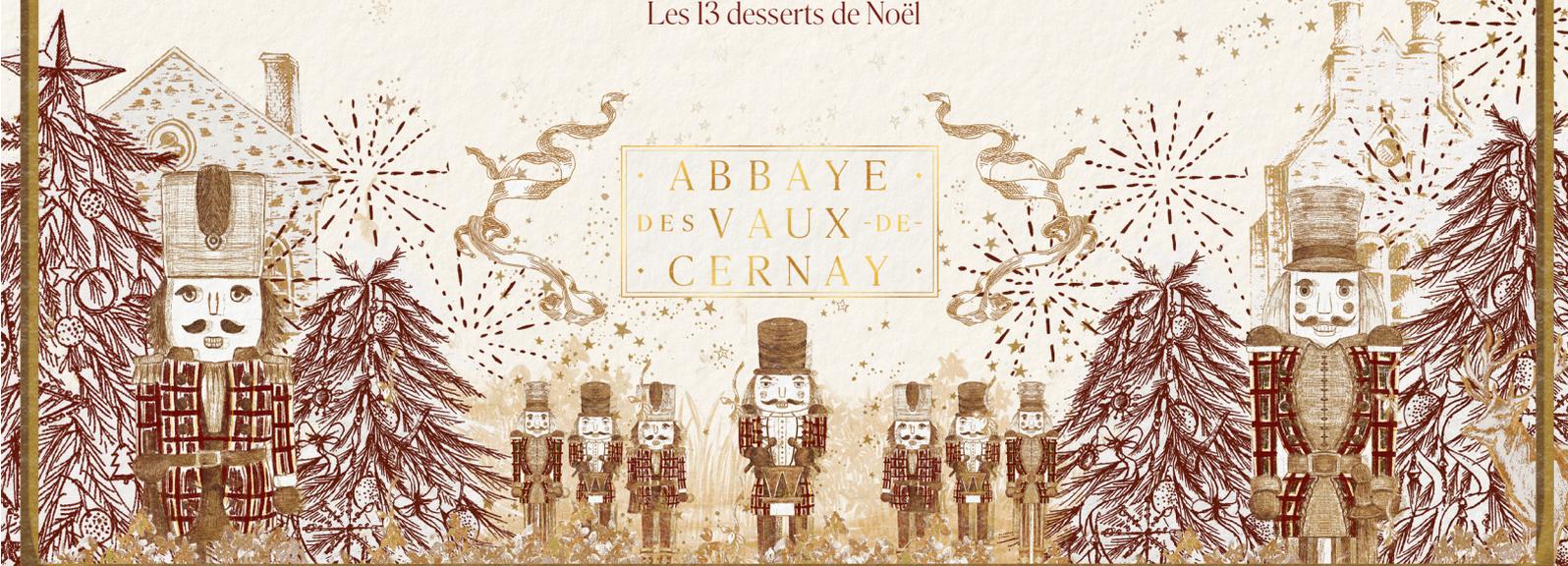
Sélection de fromages de Ludovic Bisot MOF Fromager Affineur

BUFFET DE DESSERTS

Assortiment de Bûches de Noël

Noisette chocolat au lait
Noix de coco, mangue, fruit de la passion
Chocolat Saint Domingue, caramel beurre salé
Saint-Honoré, Paris-Brest
Limoncello, meringue
Fruits frais de saison
Les 13 desserts de Noël

· ABBAYE ·
DES VAUX-DE-
· CERNAY ·



LES CHASSES

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

31 DÉCEMBRE 2024

230 euros / personne

Menu unique

ENTRÉE / STARTER

Foie gras de canard, truffe noire
Duck foie gras, black truffle

POISSON / FISH

Homard bleu fumé, sauce champagne aux morilles
Smoked blue lobster, champagne, morel sauce

VIANDE / MEAT

Volaille de Bresse, mousseline de pommes de terre rattes truffée, sauce Albufera
Bresse chicken, truffled mash potatoes, Albufera sauce

FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages de Ludovic Bisot MOF Fromager Affineur
Selection of cheeses

DESSERT

Mousse chocolat noir, biscuit au chocolat,
crèmeux mandarine, sorbet mandarine, croustillant cacao
*Dark chocolate mousse, chocolate biscuit,
mandarin cream, mandarin sorbet, cacao crisp*

Options végétariennes disponibles sur demande

• ABBAYE •
DES VAUX-DE-
• CERNAY •



RÉFECTOIRE DES MOINES

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE
31 DÉCEMBRE 2024

280 euros / personne - 150 euros / enfant

Buffet unique - Suivant les arrivages

BUFFET D'ENTRÉES

Sélection de saumon fumé
Sélection de taramas
Foie gras de canard
Œuf mimosa à la truffe noire
Plateau de fruits de mer (Huîtres N°4, langoustines, bulots, bigorneaux,
crevettes de Madagascar, gambas, pinces de tourteaux)

Salade de homard aux agrumes
Salade de magret de canard, foie gras, œuf de caille
Salade frisée, artichauts, truffe noire

ANIMATIONS

Turbot, sauce dugléré
Carré de veau de lait du Piémont, morilles, foie gras

FROMAGES

Sélection de fromages de Ludovic Bisot MOF Fromager Affineur

BUFFET DE DESSERTS

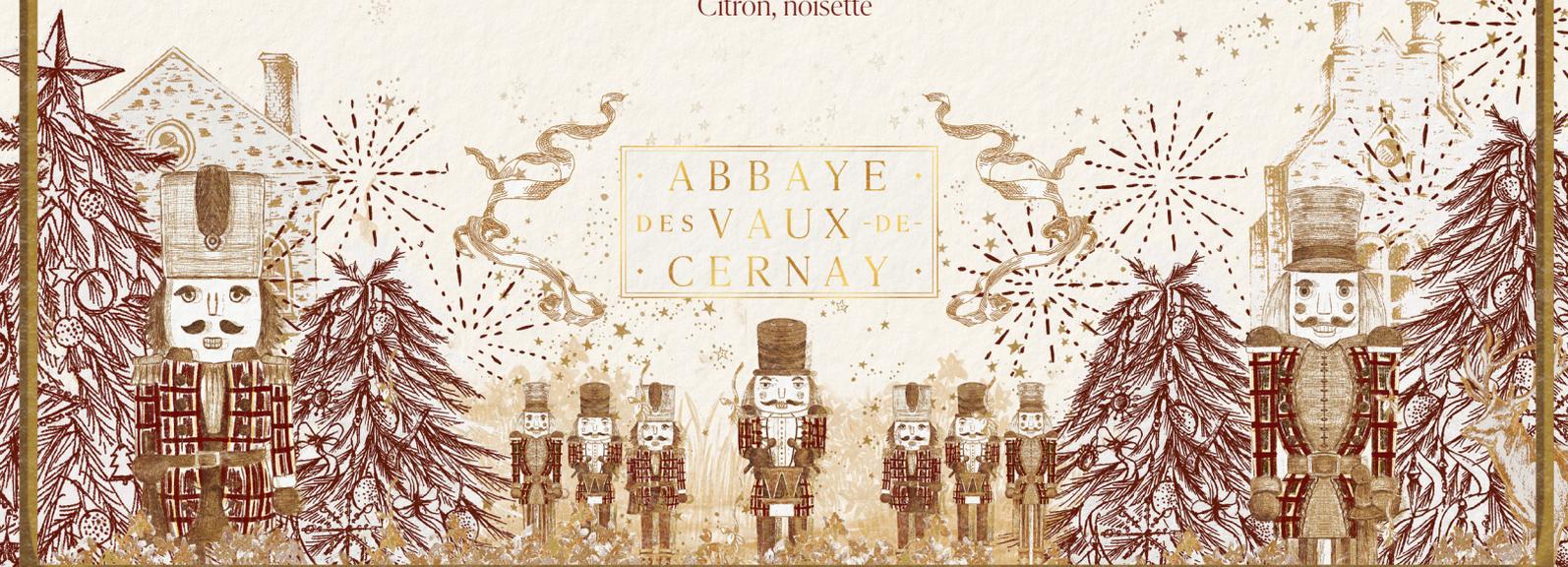
Assortiment de Bûches de Noël

Fruits frais de saison
Croustillant au chocolat

Entremets :

Pavlova, marron, clémentine
Chocolat, thé, fruit rouge
Citron, noisette

• ABBAYE •
DES VAUX-DE-
• CERNAY •



L'AUBERGE

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE
31 DÉCEMBRE 2024

190 euros / personne

Menu unique

ENTRÉE / STARTER

Ceuf cocotte, truffe noire
Egg cocotte, black truffle

POISSON / FISH

Homard bleu grillé au feu de bois, gâteau de pommes de terre, bisque
Wood-grilled blue lobster, potatoes cake, lobster bisque

VIANDE / MEAT

Volaille de Bresse, gratin de macaroni, jus au foie gras
Bresse chicken, macaroni gratin, foie gras sauce

FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages de Ludovic Bisot MOF Fromager Affineur
Selection of cheeses

DESSERT

Omelette Norvégienne, marron - mandarine
Baked Alaska, chesnut - mandarin

Options végétariennes disponibles sur demande

• ABBAYE •
DES VAUX-DE-
• CERNAY •

