



Jeudi 25 décembre 12h00

Entrée

Cœur de saumon fumé, gelée de crevettes grises. Tartelette de caviar Osciètre.

Viande

Blanc de chapon rôti aux aromatiques, fondue d'oignons doux truffés au vieux Comté. Gaufrettes au curcuma.

Desserts

Bûche de Noël.

Eaux minérales comprises.

Menu élaboré par le chef étoilé Pierre Gagnaire.

59€/pers.

+ 2€ de jetons offerts avec votre carte Le Carré Vip Barrière*

Menu unique - Réservation obligatoire

*Jerons non échangeables, non négociables, non remboursables.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ, WWW.MANGERBOUGER FI L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

2025 Groupe Lucien Barrière - RCS Paris 320 050 859 - SA au capital de 1 215 144,68 € - Siège social : 33, rue d'Arrois - 75008 Paris. L'accès au casino est réservé aux personnes majeures et non interdites de jeu, sur présentation d'une pièce d'identité ou d'une carte de fidélité Barrière en cours de validité. Conformément à la loi Informatique, et Libertés n°78-017 du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition à toute communication des informations personnelles vous concernant en vous adressant à Lucien Barrière, Hôrels & Casinos - 33, rue d'Artois - 75008 Paris - France. « AdobeStock. Image générée par une IA.



