



# Menu de Noël | Christmas Menu

Lundi 25 décembre | Monday, December 25th

Betterave cuite en croûte de sel, fleur d'Hibiscus et caviar  
Seaweed crust roasted beetroot, Oscietra caviar, Hibiscus flower



Raviole de langoustine, consommé de radis aux agrumes  
Langoustine ravioli, radish broth and citrus



Huître de Camargue pochée, bouillon de coquillages  
Camargue oyster, shellfish stock



Bouillabaisse by Ceto  
Bouillabaisse by Ceto



Écume de meringue, glace nougat aux fruits secs et amandes  
Nougat iced cream, raisin and almond



Les frivolités  
Petits fours

---

255€ par personne hors boisson, informations & réservation à la réception  
255€ per person excluding drinks, information & booking at the front desk