

Les suggestions de Noël à l'Auberge

25 & 26 décembre 2026



Les entrées

Foie gras de canard et sa brioche	24 €
Saumon frais délicatement mariné Aneth et baie rose	22 €
Dégustation de 6 huîtres fraîches Citron et vinaigre à l'échalote	18 €
Le traditionnel pâté en croûte, crudités	17 €

Les plats

Filet de boeuf, sauce crémeuse aux Morilles Pommes dauphines et légumes	36 €
Filet de canard sauce aux agrumes Gratin dauphinois et légumes	30 €
Timbale de la mer aux poissons et crustacés Sauce champagne et riz blanc	32 €
Wellington végétarien Sauce crémeuse et légumes	26 €

Les desserts

Bûche de Noël 3 chocolats	9 €
Surprise de Noël pain épice et mandarine	9 €
Boule de glace aux choix	3 €

Ouverture les 25 et 26 décembre de 11h45 à 14h et de 19h à 22h
Sur réservation uniquement : **reservation@grand-hotel-bristol.com** - **03.89.23.59.59**
Une garantie bancaire est nécessaire pour confirmer votre table

Christmas Suggestions at l'Auberge

25 & 26 December. 2026



Starters

Foie gras with brioche	24 €
Fresh salmon marinated Fresh dill and pepper	22 €
A selection of 6 oysters, Lemon and shallot vinegar	18 €
Traditional pâté en croûte with crudités	17 €

Main Courses

Beef fillet with creamy morel mushroom sauce, pommes dauphines and seasonal vegetables	36 €
Duck fillet with citrus sauce potato gratin and seasonal vegetables	30 €
Seafood timbale with fish and shellfish Champagne sauce and white rice	32 €
Vegetarian Wellington creamy sauce and seasonal vegetables	26 €

Desserts

Three-chocolate « Bûche de Noël »	9 €
Christmas surprise with gingerbread and mandarin	9 €
Ice cream of your choice	3 €

Open on December 25 and 26, from 11:45 a.m. to 2 p.m. and from 7 p.m. to 10 p.m.
Reservations required: reservation@grand-hotel-bristol.com - 03.89.23.59.59
A credit card guarantee is required to confirm your reservation.