



AUBERGE
DU JEU DE PAUME

Chantilly

★★★★★

Le Jardin d'Hiver

Réveillon de Noël – 24 décembre 2026

Christmas Eve Dinner – December 24, 2026

Mise en Bouche

Appetizers



Tartare de langoustine, stracciatella fumée, sauce au caviar

Langoustine tartare, smoked stracciatella, caviar sauce

Ou

Berlingot de Foie gras au cognac arrangé

Foie gras berlingot with spiced cognac



Pithiviers de lotte, shiitaké, sauce matelote au champagne

Monkfish pithivier, shiitake mushrooms, Champagne matelote sauce

Ou

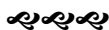
Volaille de Licques cuite au bouillon, émulsion au sésame grillé

Licques poultry gently poached in broth, toasted sesame emulsion



Bûche signature de l'Auberge, clémentine et chocolat

The Auberge's Signature Yule Log, clementine and chocolate



Mignardises gourmandes

Delicate sweet treats

169 € par personne, hors boissons

169 € per person excluding beverages



RELAIS &
CHATEAUX



AUBERGE
DU JEU DE PAUME

Chantilly

★★★★★

Le Jardin d'Hiver

Déjeuner de Noël – 25 décembre 2026

Christmas Day Lunch – December 25, 2026

Mise en Bouche

Appetizers



Tartelette de ris de veau et champignons, consommé en émulsion

Sweetbread and mushroom tartlet, consommé emulsion

Ou / Or

Saint-Jacques en mousseline, bardes croustillantes

Scallop mousseline, crispy scallop skirts



Bar farci aux agrumes confites, salsifis gratinés

Sea bass stuffed with candied citrus fruits, gratinated salsify

Ou / Or

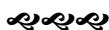
Effiloché de joue de bœuf à la truffe, jus d'un bourguignon au cacao

Slow-braised beef cheek with truffle, cocoa-infused beef bourguignon jus



Bûche signature de l'Auberge, clémentine et chocolat

The Auberge's Signature Yule Log, clementine and chocolate



Mignardises gourmandes

Delicate sweet treats

169 € par personne, hors boissons

169 € per person excluding beverages



**RELAIS &
CHATEAUX**