



NEW YEAR MENU

DÉGUSTATION MENU : 129€
WINE PAIRING : 70€

AMUSE BOUCHE

GILLARDEAU NO. 3 OYSTER WITH KIWI AND
SAVORY-INFUSED OIL

ENTRÉE

NORMANDY SCALLOP, IODIZED EMULSION &
TROUT ROE

PLAT

PEARL-COOKED MONKFISH, NORI LEAF,
BEURRE BLANC WITH TROUT ROE, TREVISO

À SUIVRE

BRESSE POULTRY WITH MORELS, GLAZED VEGETABLES &
RICH JUS

DESSERTS

MANGUE, GRANITÉ CHAMPAGNE
ET
SPHÈRE AU CHOCOLAT NOIR, YUZU,
GRAND MARNIER



MAISON BREGUET

