LE CERCLE DE MONTAIGN&

SAINT-SYLVESTRE

Menu unique au tarif de 205€ par personne, servi le 31 décembre au dîner.

LE HOMARD BLEU
Grillé au barbecue, navets glacés & sabayon de corail à la bergamote

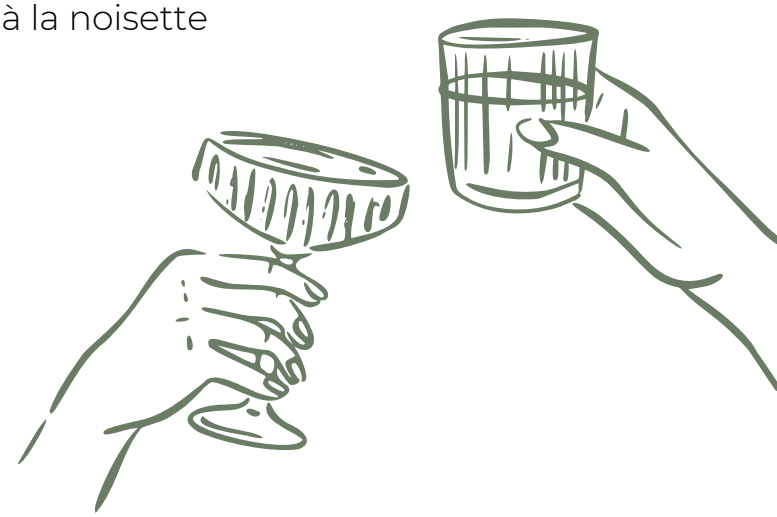
LE PITHIVIERS AU FOIE GRAS
Champignons & jus corsé au Patxaran

LA NOIX DE SAINT-JACQUES
Salsifis croustillants, échalote glacée & sauce Champagne-Andaliman

LE CERF RÔTI
Chou vert farci à la truffe noire & jus corsé au Banyuls

LE YUZU
Pavlova, sorbet à la moutarde & confit d'agrumes

LA VANILLE FUMÉE
En crémeux, glace au pollen & praliné à la noisette



Prix net, service compris.

LE CERCLE DE MONTAIGN&

NEW YEAR'S EVE MENU

A set menu will be served for dinner on 31st December 2026 at €205 per person.

BARBECUED BLUE LOBSTER
Glazed turnips, lobster coral and bergamot sabayon

FOIE GRAS PITHIVIERS
Mushrooms, rich Patxaran jus

SCALLOPS
Crispy salsify, glazed shallot and Champagne cream with Andaliman pepper

VENISON
Green cabbage stuffed with black truffle and a rich Banyuls jus

YUZU
Pavlova, mustard sorbet and citrus confit

SMOKED VANILLA CRÉMEUX
Pollen ice cream and hazelnut praline



Price includes service.