

Menu Saint Sylvestre

Bouchon de crevette à la citronnelle

Ceviche de noix de Saint-Jacques, perles d'œufs de saumon
Gelée d'agrumes

Sauvignon Fournier, MMM, 2023



Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest et canard confit marbré

Brioche dorée, délicate gelée de figues

Jurançon, Domaine Montesquiou, 2023



Homard bleu grillé et laqué au fenouil torréfié

Jeu de textures autour du céleri, caviar Sturia Vintage
Beurre blanc subtil et œuf Tobacco

Chablis, Grand Régnard, 2023



Fromage affiné "Le Temps d'un Fromage"

Var, Cante Gau, 2017



Vacherin glacé aux agrumes

Fine feuille de meringue croustillante, chocolat blanc, crémeux et sorbet

Champagne Thiénot, Blanc de Blancs

Menu 5 temps 160€ par personne

Accord mets & vins 90€ par personne

Tarif enfant 32€ (de 8 à 12 ans)

Table de 4 personnes minimum (hors résidents hôtel)

Apéritif à partir de 19h00 et dîner à partir de 20h00

