

Réveillon de Noël

le jeudi 24 décembre 2026

Christmas Eve Dinner

Thrusday, December 24th, 2026

Réveillon de Noël

le jeudi 24 décembre 2026

1 coupe de Moët & Chandon brut impérial

ENTRÉES

Carpaccio de Saint Jacques, combawa et citron caviar

ou

Foie de canard, chutney

ou

Tarte aux champignons des bois, girolles, chanterelles

***

Trou Normand

***

PLATS

Filet de dinde farci aux marrons, jus corsé et légumes d'hiver rôtis

ou

Pavé de turbot, velouté de cresson de fontaine et carottes multicolores

ou

Cannellonis gratinés aux champignons des bois et tartuffata

FROMAGE (+15 euros)

Sélection de fromages de la Maison Barthélémy

DESSERTS

Bûche de Noel

***

Mignardises

90€ par personne

Christmas Eve Dinner

Thursday, 24 December 2026

1 glass of Moët & Chandon Impérial Champagne

STARTERS

Scallop carpaccio, kaffir lime and finger lime pearls

or

Duck foie gras, chutney

or

Wild Mushroom Tart with Girolles and Chanterelles

***

Trou Normand

***

MAIN COURSES

Chestnut-stuffed turkey fillet, rich jus and roasted winter vegetables

or

Turbot fillet, watercress velouté and rainbow carrots

or

Oven-baked cannelloni with wild mushrooms and truffle sauce

CHEESE (+15 euros)

Selection of fine cheeses from Maison Barthélémy

DESSERTS

Traditional Christmas Yule log with chocolate, mango, passion fruit and vanilla

***

Mignardises

90€ per person



Réveillon du Nouvel An

le jeudi 31 décembre 2026

New Year's Eve

Thrusday, December 31st, 2026

Réveillon du Nouvel An

le jeudi 31 décembre 2026

1 coupe de Moët & Chandon brut impérial
ou 1 coupe de Dom Perignon Vintage 2017 (+27 euros)

AMUSE-BOUCHE

Saint Jacques gratinée aux algues, bisque de crustacés caviar gold

***

Velouté de patates douces, émulsion thym citronné, noisettes concassées

ENTRÉES

Carpaccio de langoustines, huile citronné, citron caviar

ou

Marbré de magret de canard, foie gras, confit d'oignons rouge à la crème de cassis, toast figues

ou

Tartelette aux morilles, chanterelles

***

Trou Normand

***

PLATS

Boeuf wellington, jus de viande à la truffe, millefeuille de pommes de terre

ou

Filet de Saint Pierre, velouté d'oignons de roscoff, daikon confit & betteraves chiogga

ou

Gnocchis de pommes de terre aux cèpes

FROMAGE

Sélection de fromages de la Maison Barthélémy

DESSERT

Bûche chocolat, fruits de la passion, mangue vanille

***

Mignardises

235€ par personne

New Year's Eve

Thursday, December 31st 2026

One glass of Moët & Chandon Brut Impérial Champagne
or 1 glass of Dom Perignon Vintage 2017 (+27 euros)

AMUSE-BOUCHE

Scallop gratin with seaweed, shellfish bisque and Gold Caviar

***

Sweet potato velouté, lemon thyme emulsion and crushed hazelnuts

STARTERS

Langoustine Carpaccio, lemon-infused olive oil and finger lime pearls

or

Marbré de magret de canard, foie gras, confit d'oignons rouge à la crème de cassis, toast figues

or

Tartelette aux morilles, chanterelles

***

Trou Normand

***

MAIN COURSES

Beef Wellington, truffle-infused beef jus and potato mille-feuille

or

John Dory Fillet, Roscoff onion velouté, confit daikon radish and Chioggia beetroot

or

Potato Gnocchi with porcini mushrooms

CHEESE

Selection of fine cheeses from Maison Barthélémy

DESSERT

Chocolate Yule Log, passion fruit, mango and vanilla

***

Mignardises

235€ per person