



Menu du Réveillon

31 décembre 2025

Mise en bouche

Assortiment de petits feuilletés

Entrée

Lingot de foie gras frais de canard,
pain d'épices et pommes caramélisées

ou

Brioche tiède aux pétoncles et écrevisses,
estragon et crème de crustacés

Plat

Croustillant de chapon aux champignons des
bois, purée de potimarron à la truffe

ou

Pique de lotte « poivr'agrumes », étuvée
de poireaux au safran, beurre au yuzu

Fromage

Tomme aux fleurs,
chutney poire-coing aux épices

Dessert

Navette coco-ananas,
tuile au sésame, coulis passion

ou

Classique profiterole à la vanille,
chantilly et chocolat chaud

Accompagné d'une coupe de champagne

- 95€ -



New Year's Eve menu

December 31, 2025

Appetizer

Assortment of petits fours

Starter

Fresh duck foie gras, gingerbread
and caramelised apples

or

Warm brioche with scallops and crayfish,
tarragon and shellfish cream

Dish

Crispy capon with wild mushrooms,
truffle-flavoured pumpkin purée

or

Monkfish skewer with citrus pepper,
saffron-steamed leeks, yuzu butter

Cheese

Tomme cheese with flowers,
spiced pear and quince chutney

Dessert

Coconut and pineapple navette,
sesame tuile, passion fruit coulis

or

Classic profiterole vanilla,
whipped cream and hot chocolate

Served with a glass of champagne

- 95€ -