

MENU DU RÉVEILLON

COUPE DE CHAMPAGNE ET AMUSE-BOUCHES

ENTRÉE

PLAT

PLATEAU DE FROMAGES

DESSERT

90

ENTRÉES

FOIE GRAS MAISON, chutney de mangue, toasts	23
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	14
LA MER: HUITRES NUMERO 3 et CREVETTES ROSES	19
GRAVLAX DE SAUMON, SAUCE NORVÉGIENNE	19
FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU	19

PLATS

PAVÉ DE BOEUF DE SALERS ROSSINI, gratin dauphinois	38
CARRÉ D'AGNEAU EN CROUTE D'HERBES, haricots verts et champignons	35
NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES, risotto crémeux sauce balsamique	38
PAVÉ DE SAUMON ROTI, lait de coco et curry, Julienne de légumes	32
RIS DE VEAU CROUSTI FONDANT, poelée de champignons, purée de pommes de terre	38
RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS, crème de truffe	28

DESSERTS MAISON

DUO DE PROFITEROLES, vanille et noisette du Piémont de la Maison Pedone	15
MI-CUIT AU CHOCOLAT, glace vanille (+8min)	15
CRÈME BRULÉE, Vanille de Madagascar	15
GRATIN D'AGRUMES	13
PRUNES OU CERISES À L'EAU DE VIE de la Maison Clovis Raymond	14
PLATEAU DE FROMAGES *	15

Prix net en euros, services compris. La maison n'accepte pas les chèques. Carte bancaire à partir de 10€. Liste des allergènes disponible en caisse.
Tous nos produits sont faits maison, sur place, à partir de produits bruts à l'exception de ceux signalés par *

VINS & EAUX

CHAMPAGNES

	bouteille 75cl
PAUL LAURENT	60
RUINART R	100
RUINART BLANC DE BLANC	180

VINS BLANCS

IGT TERRE SICILIANE VINISTELLA - PINOT GRIGIO AB	32
PROSECCO RICCADONNA	35
PETIT CHABLIS AOC DOMAINE GUEGUEN	42
POUILLY FUMÉ DOMAINE DE RIAUX	44

VINS ROSÉS

COTEAU D'AIX AOC SAINT JULIEN LES VIGNES AB	35
CÔTE DE PROVENCE AOC MINUTY PRESTIGE	44

VINS ROUGES

CHILI ATAMA CABERNET SAUVIGNON	35
LALANDE POMEROL CHÂTEAU LE JARD	42
SAINT EMILION GRAND CRU AOC CLOS PETIT CORBIN	53
CÔTES DU RHÔNE AOC LES GRÈS DE GAYANNE AB	30
CROZES-HERMITAGE AOC CHAPOUTIER	42
SAINT-AMOUR DOMAINE DES PIERRES	37
BROUILLY CHATEAU LA CHAISE LES DEUX AMIS AB	35
BOURGOGNE PINOT NOIR VIEILLE VIGNE ALBERT BICHOT	42
PESSAC LÉOGNAN LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION	60
SAINT JULIEN AOC CONNETABLE DE TALBOT 2021	60
CHATEAUNEUF DU PAPE AOC CHATEAU LA NERTHE AB	67
ALOXE CORTON 1er CRU AOC LOUIS LATOUR «LES CHAILLOTS» 2017	75

EAUX

	50cl	100cl
VITTEL 25cl / VITTEL 50cl	5,5 / 6	8
PERRIER 33cl	6	-
SAN PELLEGRINO 50cl	6	8
PERRIER FINES BULLES 50cl	6	8



2026

HAPPY NEW YEAR

Menu du Réveillon
31 Décembre

Dès 23h00

Soirée DJ

