Menu Réveillon

31 décembre 2026

120€ par personne

UNE MISE EN BOUCHE EN TROIS DÉLICATES EXPRESSIONS

Chou-fleur délicatement parfumé à la truffe,
Saumon fumé par nos soins,
Tartare de veau au fromage fumé

LES SAVEURS IODÉES

Trois huîtres n°3,
Vinaigre aux échalotes, beurre doux et perles de yuzu

L'ENTRÉE PRÉCIEUSE

Oeuf parfait sublimé au caviar

LA NOBLESSE DES MERS

Soufflé de Saint-Jacques et Homard, sauce homardine

LA PAUSE VELLAVE

Notre pause glacée aux accents du terroir

LA PIÈCE MAÎTRESSE

Filet de boeuf façon Rossini et son millefeuille de pomme de terre fondant et croustillant

PARENTHÈSE FROMAGÈRE

Sélection de fromages affinés ou faisselle fermière

LE FINAL EN DOUCEUR

Trilogie de gourmandises imaginées par notre Chef

LES DOUCEURS DE MINUIT

Coupe de champagne offerte et truffe au chocolat noir maison