

30 December 2026

New Year's Eve Dinner

Mises en Bouche

Amuse-Bouches

Crudo de sériole aux agrumes Raisin de mer & caviar Kristal

*Duckfoie gras terrine, port wine jelly,
hazelnut butter brioche*

Tartelette de foie gras mi-cuit Poire chutney

*Semi-cooked foie gras tartlet
pear chutney*

Bar de Méditerranée rôti sur la peau, déclinaison de blettes, épinards et salicornes, raisin de mer, émulsion iodée aux agrumes

*Pan-roasted Mediterranean sea bass,
Swiss chard, spinach & samphire,
sea grapes & citrus sea emulsion*

Supreme de pintade farci à la truffe Topinambour & épinards d'hiver, jus corsé au thym

*Truffle-stuffed guinea fowl supreme,
Jerusalem artichoke & winter
spinach, thyme-infused jus*

Vacherin vanille & agrumes

Vanilla & citrus vacherin

Sorbet pamplemousse & aloe vera

Grapefruit & aloe vera sorbet

Mignardises



Adultes (per personne, hors boissons) – € 295 / Enfants de 3 à 11 ans – €145
Adults (per person, excluding drinks) – € 295 / Children 3 to 11 years old – €145