

Menu du Réveillon

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE 2025

Amuse-bouche de la Saint Sylvestre

Déclinaison d'huîtres : en fine gelée au cresson
et en sabayon chaud au champagne

Blanc de turbot, écrasé de topinambours,
coquillages et leur jus beurré à la ciboulette

Granité citron vert & gingembre

Effiloché de canard façon Rossini, compotée
de chou au diamant noir, jus à la truffe noire

Mont-d'Or tiède à la cuillère, jeunes pousses
à l'huile d'olive

La douceur de fin d'année aux saveurs exotiques

Tarif : 169€ (hors boissons)

*Menu susceptible d'être modifié sans préavis en fonction des
approvisionnements et des coûts des marchandises