

Menu du Réveillon du Nouvel An

Coupe de champagne

Glass of champagne



Foie gras de canard à l'armagnac, confit ananas

Duck foie gras with Armagnac, pineapple confit



Cœur de saumon fumé, tarama d'oursin, crème d'avocat, caviar d'arênkha, blinis

Smoked salmon heart, sea urchin tarama, avocado cream, Arênkha caviar, blinis



Noix de Saint-Jacques et langoustine rôties, fondue de poireaux, bisque de homard

Roasted scallops and langoustine, leek fondue, lobster bisque



Tournedos de bœuf et foie gras poêlés, mille-feuille de pomme de terre à la truffe
et comté, tatin d'échalote, sauce Périgueux

*Pan-seared beef tournedos and foie gras, truffled potato and
Comté mille-feuille, shallot tart, Périgueux sauce*



Tronc chocolat noisette

Chocolate and hazelnut log



Chou, macaron, café

Choux pastry, macaron, coffee

169€ par personne

39€ pour le menu enfant (-12 ans)