



Menu Saint-Sylvestre 2026

Cocktail et Mises en Bouche

MACARON SAINT JACQUES FLAMBÉE, YUZU ET VANILLE FUMÉE
CEVICHE DE BAR AUX AGRUMES ET LITCHI, PIMENT VEGETARIEN, POIVRE DE TIMUT
SAUMON GRAVLAX AUX POIRES, BAIES ROSES ET ANETH

Entrée

FOIE GRAS MAISON ET SON CHUTNEY D'OIGNONS CERISES NOIRES
AU PIMENT D'ESPELETTE

Plat

SUPRÊME DE CHAPON, SAUCE MORILLES,
GRATIN DAUPHINOIS ET LÉGUMES GLACÉS
OU

FILET DE BAR RÔTI, SAUCE FAÇON BEURRE BLANC, LÉGUMES GLACÉS ET SON
RIZ BASMATI

Fromages

BRIE AUX TRUFFES ET TOMME BRÛLÉE
MESCLUN DE SALADE AUX NOIX

Trilogie Gourmande

SUCCÈS PRALINÉ - MACARON FRAMBOISE - DUNE BLANCHE

CAFÉ
COUPE DE CHAMPAGNE

90 Euros par personne - Tarif (hors vins)
sur réservation

Animation musicale