

Menu de la Saint Sylvestre

Dîner du 31 décembre 2025 : 170€ par personne (hors boissons)

Amuses-bouche

ÉCLAT NORDIQUE

Blini à la crème fermière et saumon fumé

DÉLICE D'HIVER

Tartelette à la crème de truffe noire

— x x —

Entrées

LUXE À LA PARISIENNE

Homard bleu à la Parisienne, gelée au Champagne, brunoise de légumes d'hiver & Caviar Oscietra

—

HARMONIE TERRE ET AGRUMES

Escalope de foie gras de canard poêlée, betterave et pamplemousse, fromage blanc et pain aux noix

— x x —

Plats

ÉCLAT MARIN ET DOUCEUR D'HIVER

Filet de turbot à la plancha, mousseline de cerfeuil tubéreux, chou vert et beurre blanc aux oeufs de truite

—

PIGEON DES FÊTES

Suprême de pigeon rôti, pomme de terre fondante, condiment de coing et jus corsé de pigeon

— x x —

Fromage

TRUFFE ET DOUCEUR DE BRIE

Brie de Meaux farci à la truffe noire, mesclun et vinaigrette aux noisettes

— x x —

Dessert

CHOCOLAT & TRUFFE - L'ALLIANCE

Mariage gourmand entre intensité et élégance

Menu enfant de la Saint Sylvestre

Dîner du 31 décembre 2025 : 40€ par enfants

Entrées

SAUMON FUMÉ

ou

FOIE GRAS

Plats

FILET DE BOEUF

Purée de pommes de terre, légumes

ou

PAVÉ DE CABILLAUD

Purée de pommes de terre, légumes

Dessert

BÛCHE GLACÉE