



31.12.25

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Cannelloni de crabe au citron confit, crème de dormeur
Crab cannelloni with preserved lemon, dungeness crab cream

Nougat de foie gras aux fruits secs, confit de coing au cidre
Foie gras nougat with dried fruits, quince confit with cider

Noix de Saint-Jacques de plongée, chou-fleur, crème de caviar Osciètré
Scallops, cauliflower, Osciètré caviar cream

Homard bleu, risotto de corail, bouillon en infusion de cèpes
Blue lobster, coral risotto, porcini mushroom-infused broth

Chevreuril à la royale, tian de légumes d'hiver, salsifis en viennoise, sauce civet
Roe deer filet, winter vegetable tian, salsify, royale sauce

Fromages affinés
Matured cheeses

Soupe d'agrumes aux herbes, sorbet limoncello
Citrus and herb soup, limoncello sorbet

Tuile de châtaigne, émulsion café, glace vanille torréfiée
Chestnut tuile, coffee emulsion, roasted vanilla ice cream

Mignardises
Sweet treats

· MENU 300€ ·