

MENU DU RÉVEILLON

Mercredi 31 décembre 2025

AVEC LE CHAMPAGNE

Crackers, brouillade d'œuf vinaigrée et champignons sauvages

Origami de betterave au chèvre fumé, olive et mélisse

En accord : Champagne, S. Godme Premier Cru, Montagne de Reims / 16€ le verre

ENTRÉE FROIDE

La Saint Jacques, en carpaccio au naturel, céleri au gingembre,
langue d'oursin, sorbet acidulé

ENTRÉE CHAUDE

La Caille, préparée en deux façon, salade romaine à la flamme,
cerises aux vinaigre été 2025, vinaigrette tiède relevée de genièvre

LE POISSON

Le Brochet, dans l'esprit d'une quenelle moderne,
champignons des bois, crème acidulée

LA VIANDE

Le Bœuf, filet rôti façon Rossini, foie gras, truffe noire et sauce périgieux,
salsifis au café, purée gourmande

LE DESSERT

La Vanille de Madagascar, grillée et servie dans une mousse légère,
glace à la noix de pécan caramélisée, gavotte crouillante

Ce menu est proposé à 180€/Personne (Hors Boissons)

NEW YEAR'S EVE MENU

Wednesday Decembre 31st, 2025

WITH CHAMPAGNE

Crackers, vinegared scrambled eggs and wild mushrooms

Beetroot origami with smoked goat cheese, olive and lemon balm

Pairing : Champagne S.Godme 1er Cru, Montagne de Reims / €16 per glass

COLD STARTER

Scallops, natural carpaccio, ginger-infused celery,
sea urchin, tangy sorbet

HOT STARTER

Quail prepared two ways, flame-grilled romaine lettuce,
summer-2025 cherry pickles, warm juniper-spiked vinaigrette

THE FISH

Pike, in the spirit of a modern quenelle,
woodland mushrooms, tangy cream

THE MEAT

Beef, roasted tenderloin "Rossini-style," foie gras, black truffle and Périgieux sauce,
coffee-glazed salsify, rich mashed potatoes

THE DESSERT

Madagascar vanilla, grilled and served in a light mousse,
caramelized pecan ice cream, crispy gavotte

This menu is offered at €180 per person (drinks not included)