



BONNE ANNÉE !

Jeudi 31 décembre 2026

250€ par personne

380€ accompagné de l'accord mets et vins

Champagne Lenoble Blanc de Noirs, Premier Cru Millésimé 2016

Foie gras mariné au vin jaune, chutney de fruits

Tartare de Saint-Jacques de la baie de Seine

Vinaigrette de bardes et consommé chaud de topinambour

Puligny-Montrachet, Domaine Gaudray 2020

Homard bleu juste nacré, condiment à l'estragon

Sarrasin croustillant et émulsion de sarrasin

Côte Rôtie, Maison Les Alexandrins 2023

Filet de pigeon des Landes, millet croustillant

Jus à la truffe et brocolis grillés

Brie de Meaux truffé, vinaigrette au jus de viande

Champagne Pierre Peters Réserve, Blanc de Blancs, Grand Cru

Grenade française en sorbet acidulé, condiment au cynorhodon

Huile verte aux herbes fraîches

Entremets à la vanille givrée de Madagascar et aux amandes de Provence

Glace à l'amande et au poivre long

Prix nets et taxes incluses
Viandes et poissons d'origine française