



RÉVEILLON DU NOUVEL AN

MENU

31 • 12 • 2026

À PARTIR DE 19H30 • SOIRÉE DANSANTE JUSQU'À 2H

MENU EN 9 TEMPS

AMUSE-BOUCHE APPETIZER



ENTRÉES STARTERS

Duo de foie gras, accompagné de sa confiture et de pain d'épices
Duo of foie gras, served with chutney and gingerbread

Carpaccio de Saint-Jacques à la myrtille, relevé d'une sauce aux agrumes
Scallop carpaccio with blueberries, enhanced by a citrus sauce



PLATS MAIN COURSES

Filet de Saint-Pierre, beurre blanc persillé et riz sauvage
John Dory fillet, parsley beurre blanc and wild rice

Pigeonneau rôti, sauce grand veneur, pleurotes et tagliatelles de carottes
Roast young pigeon with grand veneur sauce, oyster mushrooms and carrot ribbons



BRIE TRUFFÉ TRUFFLED BRIE



TROU SAVOYARD : SORBET CITRON & GÉNÉPI
SAVOYARD PALATE CLEANSER: LEMON SORBET AND GÉNÉPI LIQUEUR



DESSERT DESSERT

Omelette Norvégienne, flambée sous vos yeux
Baked Alaska, flambéed at your table



CAFÉ OU THÉ, AVEC UNE SÉLECTION DE MIGNARDISES
COFFEE OR TEA, SERVED WITH A SELECTION OF PETIT FOURS

140€ PAR PERSONNE, COUPE DE CHAMPAGNE INCLUSE
80€ PAR ENFANT, UN SOFT INCLUS

PRIX NET, TAXES ET SERVICE COMPRIS. L'ENSEMBLE DE NOS PLATS EST ÉLABORÉ AVEC SOIN ET ENTIÈREMENT FAIT MAISON.
LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
NET PRICE, TAXES AND SERVICE INCLUDED. ALL OUR DISHES ARE CAREFULLY PREPARED AND ENTIRELY HOMEMADE.
A LIST OF ALLERGENS PRESENT IN OUR DISHES IS AVAILABLE UPON REQUEST FROM OUR TEAM.
EXCESSIVE ALCOHOL CONSUMPTION IS DANGEROUS FOR HEALTH, PLEASE DRINK RESPONSIBLY.