New Year's

EVE MENU 2026

San Marco

Amuse-bouches maison
et leur coupe de champagne Louis Roederer

Homemade appetisers served with a glass of Louis Roederer Champagne

Tartare de homard
et sa crème tiède au champagne

Lobster tartare with warm champagne cream

Noix de Saint-Jacques poêlées à la truffe
et son velouté de potimarron

Pan-seared scallops with truffle and creamy pumpkin velouté

Chapon confit, crème de truffe, morilles
et son mille-feuille de pommes de terre rôties au four

Slow-cooked capon with truffle cream and morel mushrooms,
served with roasted potato mille-feuille

Absolument chocolat

Absolutely Chocolate

---

310 EUROS PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

310 euros per person, excluding drinks

New Year's

VEGAN EVE MENU 2026

San Marco

Amuse-bouches maison
et leur coupe de champagne Louis Roederer

Homemade appetisers served with a glass of Louis Roederer Champagne

Mini-brochettes de pommes et de patates douces
caramélisées, feta, aneth et crème de balsamique

Mini skewers of caramelised apple and sweet potato,
feta, dill and balsamic glaze

Lasagnes de polenta aux cèpes,
endive rouge et truffe

Porcini mushroom polenta lasagne with red chicory and truffle

Bourguignon de champignons au Chianti,
gnocchis de pommes de terre gratinés
au Reblochon et à la crème de truffe

Mushroom bourguignon with Chianti,
potato gnocchi gratinated with Reblochon cheese and truffle cream

Absolument chocolat

Absolutely Chocolate

---

310 EUROS PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

310 euros per person, excluding drinks