

SOIRÉE DU NOUVEL AN

2 POSSIBILITÉS

18H À 21H:

ENTRÉES - 29€ à 38€

PLATS - 46€ à 58€

DESSERTS - 18€ à 21€

PARMI LES PLATS DU MENU, PAGE SUIVANTE

OU

À PARTIR DE 21H30

MENU À 145€

(98€ POUR LES ENFANTS <12 ANS)

CHAMPAGNE & AMUSE BOUCHE / ENTRÉE /
PLAT / DESSERT AU CHOIX

PARMI LES PLATS DU MENU, PAGE SUIVANTE

DJ LIVE

JUSQU'À 2H

RÉSERVATIONS



Menu réveillon

Entrées

Pressé de foie gras de canard des Landes,
condiment poires, petite brioche feuilletée servie tiède

Cœur de saumon fumé sauvage d'Alaska,
crème double, blinis au sarrasin

Raviolis de langoustines
bouillon de têtes rôties, minestrone de racines d'hiver

Œuf bio mollet
artichauts, céleri & jeunes poireaux à la truffe noire "Melanosporum"

Plats

Filet de bœuf Rossini, foie gras de canard poêlé,
sauce périgourdine, mousseline de pommes de terre à la truffe fraîche

Bar de ligne cuit à la vapeur d'algues,
légumes d'hiver & champignons des bois, jus d'arêtes safrané

Noix de St Jacques normandes rôties,
épinards & légumes racines, beurre blanc de rhubarbe & jus de cresson

Vol-au-vent au homard et volaille fermière
pousses vertes & champignons des bois, sauce homardine

Desserts

Mille-feuille au caramel beurre salé
crème pure vanille bourbon de Madagascar

Pavlova exotique
meringue fondante, mangue, ananas & litchis, coulis mangue / passion

Entremet au chocolat manjari
praliné noisettes du Piémont & dacquoise vanille

Merveilleux comme un Mont-Blanc
glace aux marrons & glace vanille "Berthillon, marrons glacés, chantilly & meringue craquante

Réservations



NEW YEAR'S EVE MENU

2 OPTIONS

FROM 6PM TO 9PM:

STARTERS - 29€ to 38€

MAINS - 46€ to 58€

DESSERTS - 18€ to 21€

TO CHOSE FROM THE MENU, FOLLOWING PAGE

OR

9.30PM - 10.30PM

MENU 145€

(98€ FOR CHILDREN <12YO)

CHAMPAGNE & APETIZER / STARTER / MAIN /
DESSERT TO CHOSE FROM
THE DISHES OF THE MENU, FOLLOWING PAGE

LIVE DJ

UP UNTIL 2AM

BOOKINGS



New year's eve menu

Starters

Pressed Landes duck foie gras,
pear condiment, small puff pastry brioche served warm

Alaska wild smoked salmon

double cream, buckwheat blinis

Langoustine ravioli

roasted head broth, winter root vegetable minestrone

Soft-boiled organic egg

artichokes, celery & young leeks with black truffle "Melanosporum"

Mains

Rossini-style beef fillet, pan-fried duck foie gras

perigourdine sauce, potato mousseline with fresh truffle

Line-caught sea bass steamed with seaweed

winter vegetables & wild mushrooms, saffron fish stock

Roasted scallops from Normandy

spinach & root vegetables, rhubarb beurre blanc & watercress juice

Lobster and free-range poultry vol-au-vent

green shoots & wild mushrooms, lobster sauce

Desserts

Mille-feuille with salted butter caramel

pure Madagascar bourbon vanilla cream

Exotic pavlova

melt-in-the-mouth meringue, mango, pineapple & lychees, passion fruit / mango coulis

Manjari chocolate entremet

Piedmont hazelnut praline & vanilla dacquoise

Mont-Blanc style Merveilleux

Chestnut & vanilla ice-cream from "Berthillon", candied chestnuts,
whipped cream & crunchy meringue

Booking

