

2026 NEW YEAR'S EVE

TASTING MENU 195

WINE PAIRING 95

1 glass of Champagne followed by 6 glasses of wines

Appetizers

Sourdough bread & homemade butter

Beignet, sour cream, caviar

Scallops, crispy pancake, vanilla

Lobster, pistou, aioli

Gnocchi, Parmesan, Iberian ham, black truffle

Sea bass, cockles, seaweed

Pithiviers of pheasant and foie gras, wild mushrooms

Black Aged Brie, Calvados, walnuts

Mont-Blanc with yuzu, chestnut, and vanilla

Bredele

Warning: Pheasant is a hunting product, it may contain traces of lead
We adapt in case of allergens / strict diets

Net prices including VAT, service included / The house does not accept
checks / Meat origin : France

REVEILLON SAINT-SYLVESTRE 2026

MENU DEGUSTATION 195

ACCORD METS & VINS 95

1 coupe de Champagne suivie par 6 verres de vin

Mises en bouche

Pain au levain & beurre maison

Beignet, crème aigre, caviar

Saint jacques, galette, vanille

Homard, pistou, aioli

Gnocchis, Parmesan, Jambon ibérique, Truffe Noire

Bar de ligne, coques, algues

Pithiviers faisan - foie gras, champignons sauvages

Brie Noir, Calvados, noix

Mont-blanc Yuzu – Marron - Vanille

Bredele

Mise en garde: Le faisan est un produit de chasse susceptible de contenir
des traces de plomb
Nous nous adaptons en cas d'allergènes / régimes alimentaires stricts.

La liste des allergènes est consultable sur demande La maison n'accepte pas
les chèques / origine viande : France – EU