

REVEILLON SAINT-SYLVESTRE 2024

*Ce soir, nous vous proposons un menu unique
pour célébrer ensemble le passage à la nouvelle année.
Ce menu est l'interprétation de notre cuisine.
Nous vous souhaitons une bonne table.*

Mises en bouche

Pain au levain & beurre de barate

Pomme de terre, crème crue, Caviar Oscietre

Coquilles Saint-Jacques, courges, Nduja

Tatin de choux, pistaches, combawa

Macaronis Truffe Noire & vieux Parmesan

Pêche de Bretagne, agrumes

Pithiviers gibier, foie gras, anguille

Brillat-Savarin

Mont Blanc marrons, poires, vanille

Mignardises

MENU REVEILLON 180

ACCORDS – 1 coupe de Champagne + 6 verres de vins 90

Nous nous adaptons en cas d'allergènes / régimes alimentaires strictes.

2024 NEW YEAR'S EVE MENU

*Tonight, we offer a unique menu
to celebrate the new year together.
This menu is an open interpretation of our cuisine.
We wish you a good moment.*

Mises en bouche

Sourdough bread & homemade butter

Potatoes, crème fraîche, Caviar Oscietre

Smoked Scallops, squash, Nduja

Tatin pie of cabbage, pistachios, combawa

Macaronis Black Truffle & old Parmesan cheese

Fish of the day, citrus

Pithiviers gibier, foie gras, eel

Brillat-Savarin cheese

Mont Blanc chetsnut, pears, Vanilla

Mignardises

TASTING MENU 180

PAIRING – 7 glasses, Champagne included 90

Tasting menu can be adapted in case of food allergies.