

Menu du Réveillon de Noël

190 € / personne (hors boisson)

Finger de croque-monsieur à la truffe.

Coque d'œuf au caviar et sirop d'érable

Consommé de crustacés, belle Saint-Jacques de plongée râpé de combawa

Petit chou farci de homard, beurre citronné aux œufs de truite

Ballotine de volaille de Bresse au foie gras et truffe fraîche,

Ravioles de châtaigne artichaut et riquette au raifort.

Vacherin à la cuillère, quelques feuilles de mâche

Pavlova meringué à la crème de marron et Rhum

Café et mignardises

Menu du jour de Noël

150 € / personne (hors boisson)

Finger de croque-monsieur à la truffe

Coque d'œuf au caviar et sirop d'érable

Petit chou farci de homard, beurre citronné aux œufs de truite

Ballotine de volaille de Bresse au foie gras et truffe fraîche,

Ravioles de châtaigne artichaut et riquette au raifort

Pavlova meringué à la crème de marron et Rhum

Café et mignardises

Menu du Réveillon du Nouvel An

230 € / personne (hors boisson)

Finger de croque-monsieur à la truffe

Châtaigne de mer, mousseline d'œufs brouillés aux langues d'oursins

Consommé de crustacés, belle Saint-Jacques de plongée râpé de combawa

Petit chou farci de homard, beurre citronné au caviar

Chausson de belle truffe en feuilleté, Matignon à la brunoise de légumes et jus au Porto

Vacherin à la cuillère, quelques feuilles de mâche

Délice de l'an neuf

Café et mignardises

Menu du Jour de l'An

170 € / personne (hors boisson)

Finger de croque-monsieur à la truffe

Consommé de crustacés, belle Saint-Jacques de plongée râpé de combawa

Petit Chou farci de homard, beurre citronné au caviar

Filet de bœuf façon Rossini au foie gras de canard, pommes soufflées

Délice de l'an neuf

Café et mignardises