

RÉVEILLON SAINT SYLVESTRE

MENU DU 31 DÉCEMBRE 2026

395€ BOISSONS COMPRISES

PARMENTIÈRE DE POMMES DE TERRE
caviar Daurenki de chez Petrossian, huile fumée

Creamy potato Parmentier, Petrossian Daurenki caviar and smoked oil

—

LANGOUSTE ROUGE AU NATUREL
avocat et pamplemousse brûlé, citron noir et mousseline cocktail

Red spiny lobster, avocado, charred grapefruit, black lime and cocktail mousseline

—

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE
endive safranée et jus de canard aux clémentines

Pan-seared foie gras, saffron-braised endive and duck jus with clementine

—

SOLE FARCIE HOMARDINE
risotto de châtaignes et homard, pousses d'épinards et crème légère

Lobster-stuffed sole, chestnut and lobster risotto, baby spinach and light cream sauce

—

CHAPON DE BRESSE FARCI AUX TRUFFES DE
VILLENEUVE-MINERVOIS

légumes d'hiver en fin ragoût, jus court

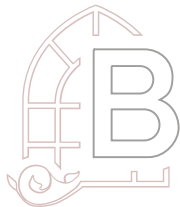
*Bresse capon stuffed with Villeneuve-Minervois truffles, winter vegetables in a delicate
ragout and reduced jus*

—

TROPÉZIENNE AUX AGRUMES
crème mousseline à l'orange, confit de mandarine et kumquat confit

Citrus Tropicienne, orange mousseline cream, mandarin confit and candied kumquat





DÎNER DU JOUR DE L'AN

MENU DU 1ER JANVIER 2027

165€ BOISSONS COMPRISES

SAINT-JACQUES MARINÉES

salpicon de mangue et d'ananas, huile d'olive vanillée et fumée

Marinated scallops, diced mango and pineapple, vanilla-infused smoked olive oil

—

ŒUFS BROUILLÉS AUX GIROLLES

jus de volaille, mouillette

Scrambled eggs with chanterelles, poultry jus and toast soldiers

—

PAVÉ DE LOUP RÔTI

chou-fleur et noisettes, jus d'arêtes

Roasted sea bass, cauliflower and hazelnuts, fish jus

—

LE VEAU DE L'AVEYRON

paleron confit à l'Orloff et truffes, filet poêlé, pressé de pommes de terre aux oignons doux, jus bien beurré

Aveyron veal, slow-cooked Orloff-style shoulder with truffles, pan-seared fillet, pressed potatoes with sweet onions and a rich buttery jus

—

BÛCHETTE AU CHOCOLAT ET CRÈME PRISE À LA CANNELLE

poires confites aux quatre épices et à la vanille,
pop-corn caramélisé et fleur de sel

Chocolate yule log with set cinnamon cream, pears confit with four spices and vanilla, caramelised popcorn and fleur de sel

