



# Menu de la Saint Sylvestre

190 €

Grignotages...

Amuse Bouche

Cromesquis à la truffe noire melanosporum

Foie gras de Canard mi cuit

Compote d'églantine & Agrumes confits

Turbot rôti au beurre noisette

Galette Croustillante Oignons confits & Truffe Noire  
émulsion d'araignée de Mer

Chapon Fermier à la peau Croustillante

Ragoût de sot-l'y-laisse & Légumes racines

Pommes de terre en croûte de genévrier

ou

Demi Homard Bleu nacré

Gâteau de betterave au Lard de Colonnata

Jus de Homard au Laurier

( Supplément de 30€ )

Confit de Granny Smith, sorbet champagne

Noix de pécan & jus de Granny

Mignardises

Tartelette chocolat, 4 épices,  
Parfait glacé orange / pistache  
et macaron yuzu



# Carte

## Jeudi 1er Janvier 2026

Foie gras de canard mi-cuit compote  
d'églantine & agrumes confits 30€

Velouté de potimarron, sorbet  
mandarine & girofle 20€

St Jacques à cru - Truffe noire Melanosporum 35€



Turbot rôti au beurre noisette, galette  
croustillante, oignons confits & truffe noire 52€  
Emulsion d'araignée de mer

Demi homard bleu nacré, gâteau de  
betterave au lard Colonnata, jus de  
Homard au laurier 55€

Chapon fermier à la peau croustillante 42€  
Ragoût de sot-l'y-laisse, légumes racines  
pommes de terre en croûte de genévrier



Confit de Granny Smith, sorbet champagne  
noix de pécan et jus de granny 18€

Pain d'épices en textures, 18€  
marmelade d'orange et chocolat

*À l'occasion de cette nouvelle année, nous vous adressons  
nos meilleurs vœux de santé, de réussite et de bonheur.*

