



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 sacré

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
Emulsion d'araignée de mer 52€

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

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



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

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

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

