

Réveillon

DU NOUVEL AN

31 DÉCEMBRE 2026

Tartelette croustillante au sarrasin,
betterave et crémeux de chèvre frais

Chou craquelin à l'ail noir,
cœur délicatement parfumé

Bonbon de Saint-Jacques et foie gras,
déclinaison de blettes, betterave fumée et écume végétale

Jaune d'œuf confit à l'huile d'olive biologique,
champignons des sous-bois

Lotte cuite à basse température,
bisque de gambas et mousseline de chou-fleur

Selle d'agneau rôtie en croûte de persil,
jus de viande réduit, pressé de pommes de terre parfumé à la truffe

Rencontre du pamplemousse et de l'ail noir,
jeu de fraîcheur et de notes confites

Brioche perdue à la vanille,
caramel fumé, crème anglaise et caviar français

Tarif : 150 €
Hors boissons