

Menu réveillons 2025

106€

Coupe de champagne

Glass of champagne

Et

Assortiment de mises en bouche

Assortment of appetizers

Entrées

Foie gras mi cuit, chutney de figue, toast de pain d'épices

Half cooked foie gras, fig chutney, gingerbread toast

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette d'agrumes, sel noir d'Hawaï

Scallop carpaccio, citrus vinaigrette, Hawaiian black salt

Plats

Turbot entier, beurre blanc au Champagne, déclinaison de patate douce

Whole turbot, white butter sauce with Champagne, sweet potato variations

Ou

Filet de cerf, sauce chasseur, gratin dauphinois truffé

Venison fillet, chasseur sauce, truffled potato gratin

Desserts

Millefeuille praliné, coulis et glace dulce de leche

Praline mille-feuille, coulis and dulce de leche ice cream

Ou

Pavlova aux fruit exotiques

Pavlova with exotic fruits

A la carte : entrées 32 €, plats 51 €, desserts 23 €