

MENU SPÉCIAL

31 décembre 2025

85€ TTC

M I S E S E N B O U C H E S

Huitre gratinée au beurre d'algue

Velouté d'artichaut, huile aromatisée à la truffe blanche et
crème de foie gras

E N T R É E S

Saumon Label Rouge en deux saveurs : fumé et gravelax

Houmous de betterave, crème mascarpone au cédrat et
ciboulette, bouquet de salicorne

ou

Foie gras de canard et son chutney à la figue

Brioche gourmande toastée

P L A T S

Filet de bœuf Rossini et son escalope de foie gras poêlée

Légumes d'antan rôtis

ou

Saint-Jacques poêlées et médaillon de homard et sa crème de
crustacé anisé, purée de carottes et carottes glacées

F R O M A G E

Vacherin et son mesclun d'herbes (supplément +8€)

D E S S E R T S

Pavlova aux fruits exotiques, brunoise de mangue, fruit de la
passion et ananas, sorbet mangue

ou

Le Compagnon, biscuit moelleux à la noisette et crémeux
chocolat, crème anglaise à la vanille de Madagascar, glace
noisette du Piémont