

# MENU SPÉCIAL

31 décembre 2025

85€ TTC

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

Huître 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 gravlax

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 médaillasson 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