



Menu du Nouvel An conçu par nos chefs, Ramzi Samar et Michel Portos, doublement étoilé
et Cuisinier de l'année en 2012 par le guide Gault & Millau

Mardi 31 décembre 2024



Menu en 7 services

Cappuccino de châtaigne, crème à la truffe, pousses de poireaux
Huître grillée, beurre blanc au wakamé
Terrine de foie gras, gelée de Sauternes



Saint-Jacques confite aux agrumes, huile de vanille, céleri, jus de clémentine



Filet de turbot, œufs de truite, artichaut au vadouvan, émulsion champagne



Bœuf Wellington, duxelles, aligot de pommes de terre, sauce Rossini



Tête de Moine, raisins, cresson, noix de pécan torréfiées



Macaron de chocolat glacé, truffe, sorbet cacao, liqueur



Génoise vanillée, agrumes, voile de lait d'amande, sorbet orange sanguine

A la demande, ce menu sera ajusté en cas d'allergies ou de restrictions alimentaires



180 €

Prix par personne hors boissons, taxes et service compris
Et plein d'autres surprises aussi !