

Menu de la Saint Sylvestre

Dîner du 31 décembre 2025 : 170€ par personne (hors boissons)

Amuses-bouche

ÉCLAT NORDIQUE

Blini à la crème fermière et saumon fumé

DÉLICE D'HIVER

Tartelette à la crème de truffe noire

Entrées

LUXE À LA PARISIENNE

Homard bleu à la Parisienne, gelée au Champagne,
brunoise de légumes d'hiver & Caviar Osciètre

HARMONIE TERRE ET AGRUMES

Escalope de foie gras de canard poêlée,
betterave et pamplemousse, fromage blanc et pain aux noix

Plats

ÉCLAT MARIN ET DOUCEUR D'HIVER

Filet de turbot à la plancha, mousseline de cerfeuil
tubéreux, chou vert et beurre blanc aux oeufs de truite

PIGEON DES FÊTES

Suprême de pigeon rôti, pomme de terre fondante,
condiment de coing et jus corsé de pigeon

Fromage

TRUFFE ET DOUCEUR DE BRIE

Brie de Meaux farci à la truffe noire,
mesclun et vinaigrette aux noisettes

Dessert

CHOCOLAT & TRUFFE - L'ALLIANCE

Mariage gourmand entre intensité et élégance

