

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

— x x —

Entrées

LUXE À LA PARISIENNE

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

—

HARMONIE TERRE ET AGRUMES

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

— x x —

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

— x x —

Fromage

TRUFFE ET DOUCEUR DE BRIE

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

— x x —

Dessert

CHOCOLAT & TRUFFE - L'ALLIANCE

Mariage gourmand entre intensité et élégance