



New Year's Eve Menu

Tuesday, December 31, from 8:00 pm

Mises en Bouche

Glass of Champagne Taittinger Brut Réserve
Smoked haddock tartlet with Granny Smith apple
Ceviche of sea bream, beet, hibiscus, yoghurt

Starter

Grilled scallops, fennel, seaweed, vegetable broth

Main courses

Cod fillet "à la marinière" style, clam, watercress, Daïkon white turnip, samphire
Roasted veal fillet, salsify, Périgueux sauce

French cheese

Brillat-Savarin, mascarpone, truffle

Dessert

Gourmet chocolate cake, ganache, pear sorbet

170€ vat.incl - Net price per person

Additional Wines Package - 60€ vat.incl per person
A glass (15cl) of Chardonnay Horizon de Bichot 2021
A glass (15cl) of Chablis William Fèvre 2021
A glass (15cl) of Graves, château Beauregard Ducasse 2019
A glass (15cl) of Pinot noir Horizon de Bichot 2021



Menu de la Saint-Sylvestre

Mardi 31 Décembre, à partir de 20h00

Mises en Bouche

Coupe de Champagne Taittinger Brut Réserve
Tartelette de haddock fumé à la pomme Granny Smith
Ceviche de Daurade, betterave, hibiscus, yaourt

Entrée

Noix de Saint-Jacques grillées, fenouil, algue, bouillon végétal

Plats

Filet de Cabillaud à la marinière, palourde, cresson, navet blanc Daïkon, salicorne
Filet de veau rôti, salsifis, sauce Périgueux

Fromage

Brillat-Savarin, mascarpone, truffe

Dessert

Gourmandise gâteau au chocolat, ganache, sorbet poire

170€ TTC - Prix net par personne

Forfait Vins en supplément - 60€ TTC par personne
Un verre (15cl) de Chardonnay Horizon de Bichot 2021
Un verre (15cl) de Chablis William Fèvre 2021
Un verre (15cl) de Graves, château Beauregard Ducasse 2019
Un verre (15cl) de Pinot noir Horizon de Bichot 2021