



Menu du Jour de l'An

Déjeuner du 1^{er} Janvier 2026

Amuse-bouche

Tartare de Saint-Jacques au citron vert et maracuja.

Entrée

Bavarois crémeux au foie gras,
châtaignes confites, crumble noisette et pousses aromatiques.

Poisson

Raviole ouverte de homard et langoustine,
brunoise paysanne de légumes et bouillon de têtes.

Ou

Viande

Filet de veau de lait,
bardé au lard Colonnata, compression de pomme de terre et truffe noire, mini légumes de saison.

Fromage

Mousse de pélardon chaude,
poire au vin rouge, crouton de pain d'épices, à partager comme une fondue.

Dessert

Crémeux chocolat au lait et café,
streusel et espuma topinambour, disque craquant au chocolat au lait.

78€ par personne

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service compris