Menu de la Saint Sylvestre 2026
Jour de l'An 2027

Mise en bouche

Cromesquis de cuisse de canard du Gubernat et pomme confite

Entrée

Carpaccio de Saint Jacques juste tiédi, crème de rhubarbe,
émulsion de lait infusé à la marjolaine

Poisson

Demi homard rôti, petits légumes de saison glacés,
compression de risotto au safran, tuile pistache

Viande

Filet de veau « élevé sous la mère », pomme Anna à l'ail noir,
sifflets de poireau confit et mûre fraîche, jus de truffe noire

Fromage

Assortiment de fromages affinés par V. Vergne, MOF

Dessert

Parfait au Grand-Marnier glacé, confit mandarine,
crumble cacao,
copeaux de chocolat noir

Diner 114€ tout inclus, hors boissons
Déjeuner 78€ hors boisson (Viande ou Poisson)
Fromage supplément 8€ en option