



Menu Saint Sylvestre
Mercredi 31 Décembre 2025

Le Réveillon des Enfants

MISE EN BOUCHE

Frivolités de saumon fumé

FOIE GRAS DE CANARD

En terrine - pain brioché à la fleur de sel

POULARDE DE BRESSE

Juste rôti, pomme purée au jus de cuisson

CHOCOLAT

Le moelleux – Glace vanille de Madagascar

DU SALE AU SUCRE

Légèreté de myrtille et fromage blanc

LES GOURMANDISES

Mignardises - confiseries – chocolats

*Le Menu Enfant de la Saint-Sylvestre... 185 €
Pour nos convives jusqu'à 10 ans*



Menu Saint Sylvestre

MISE EN BOUCHE

Crème de Maïs, Sérac, jus de volailles aux épices

HOMARD

En fine raviole – fine farce de légumes au gingembre,
Bisque crémeuse au citron caviar

COQUILLES SAINT-JACQUES

Justes saisies, poireau fondant au jus de truffe et salicorne,
Beurre blanc savoyard

POULARDE DE BRESSE

Morceau de filet rôti, cuisse confite croustillante,
Jardin d'hiver glacé au jus de volaille, sauce Albuféra

BRILLAT SAVARIN

En farce fine de pâte d'olive truffée,
Bouquet de mâche à la vinaigrette au miel

DU SALÉ AU SUCRÉ

Légèreté de myrtille et fromage blanc

PREMIÈRES SAVEURS DE LA NOUVELLE ANNÉE

Déclinaison d'agrumes et fruits de la passion

LES GOURMANDISES

Mignardises - confiseries – chocolats

*Le Menu de la Saint-Sylvestre... 285 €
Prix nets - Hors Boissons*