

Jour de l'An 2025

Entrée / Plat / Dessert

60€



Les Entrées

Les Saint-Jacques

Grillées à la flamme, pomme et céleri, jus au curry Corsaire

OU

Le Foie-Gras

En 3 façons, panais et émulsion à la main de Bouddha

OU

Suggestion du chef : Homard (+20€)

Demi Homard Bleu, chou-fleur rôti, quinoa et crème fumée



Les Plats

Le Bar de ligne

En viennoise, salsifis rôtis, cèpes et jus de volaille infusé au café

OU

Le Dos de Chevreuil

Cuit basse température, courges, kaki et sauce grand veneur

OU

Suggestion du chef : Ris de veau (+20€)

Doré au beurre, crosnes et crème vanillée

Les prix affichés sont TTC et services inclus

Les Fromages

Assiette de Fromages (+10€)

Une sélection de 4 fromages affinés, mesclun et chutney maison

OU

Brillat-Savarin (+12€)

Truffé et topinambours



Les Desserts

Le Litchi

En tartare et pamplemousse, meringue et opaline, sorbet à l'hibiscus

OU

Le Chocolat Noir

En crémeux, biscuit cacao, florentins aux amandes et glace amaretto

OU

L'Ananas

Mariné, crème bavaroise, biscuit croustillant avoine et sorbet safran

Les prix affichés sont TTC et services inclus

Réveillon de la Saint-Sylvestre

130€



Mise en bouche



Saint-Jacques

Grillées à la flamme, pomme et céleri, jus au curry Corsaire



Foie-Gras

En 3 façons, panais et émulsion à la main de Bouddha



Bar de ligne

En viennoise, salsifis rôtis, cèpes et jus de volaille infusé au café



Dos de Chevreuil

Cuit basse température, courges, kaki et sauce grand veneur



Brillat-Savarin

Truffé et topinambours



Litchi

En tartare et pamplemousse, meringue et opaline, sorbet à l'hibiscus



Chocolat Noir

En crémeux, biscuit cacao, florentins aux amandes et glace amaretto

Les prix affichés sont TTC et services inclus