



Le 31 décembre 2024 • 20h30

Menu du Réveillon

110€/pers. | 150€/pers. accord mets & vins

Ouverture

Cône croustillant homard, caviar

Du bout des doigts : mise en bouche

Tartare de St Jacques, main de bouddha
Pressé de Foie gras marbré à l'anguille fumée
Maki de poireaux, vinaigrette gingembre confit et poire

Mer

Poisson plat de nos côtes, bisque de homard

Terre

Joue de bœuf insert foie gras comme un lièvre à la royale

Fromage

Autour d'un très vieux comté...

Final

Dôme Chocolat poire aux épices

Réserve limitée à 40 personnes.

* Prix net en euros par personne, service inclus et TVA incluse, hors boissons. TVA à 10% sur les boissons non alcoolisées et à 20% sur les boissons alcoolisées.
Une liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.