

Réveillon de Noël 2025

215€ *par personne*
accord mets & vins 70€

Cocktail apéritif & amuse-bouche

Huître Giol

Spéciale N°3 au naturel
Concombre & nori

Saumon gravelax

Crème crue fumée & croustillant au seigle

Homard bleu

Flambé au miso à la vanille de Tahiti, huile de géranium
Sarrasins soufflés & velours des têtes

Loup de Méditerranée & Caviar

Dos confit aux agrumes, sauce Champagne
Huile de livèche grillée

Poularde de Bresse

Contisée à la truffe noire - melanosporum
Raviole de cuisse au foie gras, Albuféra truffée

Poire Conférence

Pochée aux épices de Noël

Royal aux noisettes du Piémont

Mignardises

Poularde de Bresse: volaille née, élevée et abattue en France.



Déjeuner de Noël 2025

165€ par personne
accord mets & vins 55€

Cocktail apéritif & amuse-bouche

Saumon gravelax

Crème crue fumée & croustillant au seigle

Loup de Méditerranée & Caviar

*Dos confit aux agrumes, sauce Champagne
Huile de livèche grillée*

Poularde de Bresse

*Contisée à la truffe noire - melanosporum
Raviole de cuisse au foie gras, Albuféra truffée*

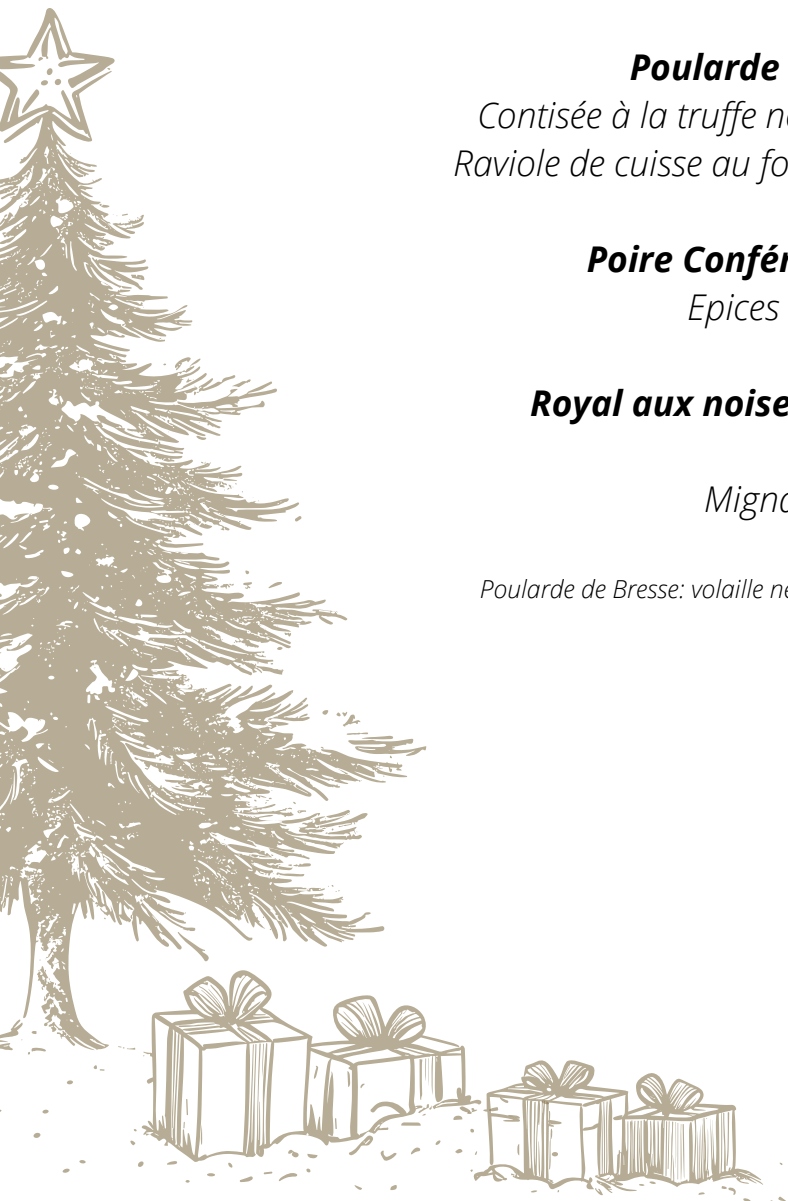
Poire Conférence pochée

Epices de Noël

Royal aux noisettes du Piémont

Mignardises

Poularde de Bresse: volaille née, élevée et abattue en France.



Dîner de la Saint Sylvestre 2025

295€ par personne

*1 bouteille de Bollinger Brut spécial pour 2 personnes
eau minérale & café pur Arabica*

Cocktail apéritif & amuse-bouche

Noix de Saint-Jacques

Ecume de coquillages, huile de mandarine

Langoustine de casier

Tartelette de pinces au caviar Oscièrre Prestige
Miso & cresson

Topinambour

Truffe noire melanosporum
Jus iodé à l'orge & note tourbée au Whisky Caol Ila

Lotte

Etuvée de poireaux truffée
Huile de cive & écume de salicorne

Raviole de Queue de bœuf

Consommé de pot au feu & herbes à pieds
viande née, élevée et abattue en France

Canard de la Sainte Beaume façon Rossini

Panais en jeu de textures
viande née, élevée et abattue en France

Crèmeux Manjari

Olives & citron

Litchi & pamplemousse

Champagne rosé

Mignardises

deux ambiances proposées: ambiance cosy au restaurant et ambiance musicale au bar
(à choisir à la réservation, places limitées)





THALAZUR

BANDOL
Île Rousse *****

Brunch du 1er janvier 2026

98 € par personne

Jus de fruits, boissons chaudes et eaux minérales inclus.



(sur réservation, places limitées)