

Réveillon de Noël

215€ par personne
accord mets & vins 70€

Cocktail apéritif & amuse-bouche

Huître spéciale N°3 de Jean-Christophe Giol

Concombre et crème crue au caviar Oscière Prestige

Noix de Saint-Jacques

Carpaccio aux agrumes & chou-fleur en jeu de textures

Homard bleu

Miso à la flamme, sarrasin soufflé & artichaut à l'ail noir

Maigre de Méditerranée

Juste nacré, nage de coquillages à l'estragon

Marcassin* en tournedos

Lardé à la ventrèche Noir de Bigorre
Choux pointus à la truffe noire melanosporum
Sauce venaison tradition

Mont Blanc

Crème de marrons de l'Ardèche
Clémentine & kumquat de la Crau par Joëlle Etienne

Chocolat Illanka 63%, pure origine Pérou

Grué de cacao & fleur de sel

Mignardises

*marcassin issu de la chasse française

Livre des allergènes disponible à l'accueil du restaurant et au bar.

Sous réserve de modifications de dernière minute selon arrivages.

Les menus sont proposés pour l'ensemble des convives.

Prix nets et TTC par personne hors boissons. Service de 19h15 à 21h15.



Déjeuner de Noël

165€ par personne
accord mets & vins 55€

Cocktail apéritif & amuse-bouche

Huître spéciale N°3 de Jean-Christophe Giol

Concombre et crème crue au caviar Oscière Prestige

Maigre de Méditerranée

Juste nacré, nage de coquillages à l'estragon

Marcassin* en tournedos

Lardé à la ventrèche Noir de Bigorre
Choux pointus à la truffe noire melanosporum
Sauce venaison tradition

Mont Blanc

Crème de marrons de l'Ardèche
Clémentine & kumquat de la Crau par Joëlle Etienne

Chocolat Illanka 63%, pure origine Pérou

Grué de cacao & fleur de sel

Mignardises

*marcassin issu de la chasse française



*Livre des allergènes disponible à l'accueil du restaurant et au bar.
Sous réserve de modifications de dernière minute selon arrivages.
Les menus sont proposés pour l'ensemble des convives.
Prix nets et TTC par personne hors boissons. Service de 12h15 à 14h15.*

Réveillon de la Saint-Sylvestre
mardi 31 décembre 2024

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

Clémentine & butternut

Langoustine de casier

Miso & cresson, tartelette de pincés au caviar Osciètre Prestige

Topinambour crousti-fondant

Truffe noire melanosporum
Jus iodé à l'orge & Scotch whisky Caol Ila

Maigre de Méditerranée

Marinière de coquillages de Jean-Christophe Giol à l'estragon
Emulsion salicorne & herbes marines

Chevreuil français

Châtaignes de Collobrières au jus de viande
Sauce Grand Veneur à la truffe noire melanosporum

Poire façon Belle Hélène

Chocolat Araguani 72%, pure origine Vénézuéla
Sorbet poire & gingembre confit

Douceur acidulée « Les citrons »

Variétés « Meyer & Ancienne » de Joëlle Etienne
Meringue craquante

Mignardises

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

