

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 marron 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 : né, élevé et abattu en France

Fromages : la consommation de lait cru est fortement déconseillée pour les enfants de moins de 5 ans

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 marron 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: né, élevé et abattu en France

Fromages : la consommation de lait cru est fortement déconseillée pour les enfants de moins de 5 ans



Réveillon de la Saint-Sylvestre mardi 31 décembre 2024

Cocktail apéritif & amuse-bouche

Cocktail apéritif & canapés

Noix de Saint-Jacques

Clémentine & butternut

Langoustine de casier

Miso & cresson, tartelette de pinces au caviar Oscière 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 marine

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

Marcassin: né, élevé et abattu en France

Fromages : la consommation de lait cru est fortement déconseillée pour les enfants de moins de 5 ans

service du soir de 19h15 à 21h30

290€ par personne

1 bouteille de Bollinger Brut spécial pour 2 personnes

eau minérale & café pur Arabica

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

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 vins.