

RÉVEILLON DE NOËL

PAR MARTIN FERAGUS

Menu unique à tous les convives
230 € par personne hors boissons
Accord mets & vins à 70 €

Cocktail apéritif & canapés

Huître spéciale N°3 de Jean-Christophe GIOL

Citron noir & estragon

Loup de Méditerranée fumé

Crème de choux fleur à la truffe noire

Langoustine

Velours coraillé & tartelette des pinces

Noix de Saint-Jacques rôties

Topinambour en jeu de textures
Jus des barbes à l'orge malté

Volaille de la Ciotat

Ravioles des cuisses au foie gras de canard
Sauce Poulette à la truffe noire

Marron de Provence & poire

Chocolat Cuba 65% Nicolas BERGER

Grué de cacao & fève de tonka

Mignardises

Truffe noire – tuber melanosporum

Volaille française, née, élevée et abattue en France

DÉJEUNER DE NOËL

PAR MARTIN FERAGUS

Menu unique à tous les convives à 175 € par personne hors boissons
Accord mets & vins à 55 €

Cocktail apéritif & canapés

Loup de Méditerranée fumé

Crème de choux fleur à la truffe noire

Noix de Saint-Jacques rôties

Topinambour en jeu de textures

Jus des barbes à l'orge malté

Volaille de la Ciotat

Ravioles des cuisses au foie gras de canard

Sauce Poulette à la truffe noire

Marron de Provence & poire

Chocolat Cuba 65% Nicolas BERGER

Grué de cacao & fève de tonka

Mignardises

Truffe noire – tuber melanosporum

Volaille française, née, élevée et abattue en France

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

PAR MARTIN FERAGUS

Menu unique à tous les convives à 295 € par personne
Bouteille de Champagne Brut Special Bollinger pour 2 personnes
Eau minérale & cafés

Cocktail apéritif & canapés

Huître spéciale N°3 de Jean-Christophe GIOL

Tartelette de bœuf Wagyu & couteau de mer à la truffe noire
Betterave confite, sésame & coriandre

Carpaccio de daurade royale aux agrumes

Gelée cassée de ponzu

Artichaut à la truffe noire

Eclats de noisettes & Parmesan Reggiano

Saint-Pierre de nos côtes

Beurre blanc & caviar osciètre

Homard bleu

Gnocchis de potimarron à la truffe blanche d'Alba

Canard de la Sainte-Baume

Façon Rossini & légumes-racines

Chocolat Pérou 65% Nicolas BERGER

Café vert & orge malté

Blanc vaporeux & douceurs aux agrumes

Mignardises

*Truffe noire – tuber melanosporum / Truffe blanche – tuber magnatum pico
Canard : viande née, élevée & abattue en France*