



Réveillon de Noël

SAMEDI 24 DÉCEMBRE 2022

150 € par personne, accompagné d'une coupe de Champagne

**Soupe à l'oignon
et truffe noire**

En croûte de feuilletage

**French onion soup
and black truffle**

Puff pastry

Foie gras de canard confit

Chutney figues/raisins, copeaux de poires
crues, brioche parisienne toastée

Confit of duck foie gras

Fig/grape chutney, raw pear shavings,
toasted country bread

Filet de sole à la Viennoise

Épinards en branches, sauce normande

Vienna-style sole

Spinach in branches, Normandy sauce

Trou Normand

Sorbet Yuzu, Champagne et feuilles d'or

Trou Normand

Yuzu sorbet, Champagne and gold leaf

Suprême de volaille

Légumes d'hiver cuits au bouillon,
sauce au vin jaune, truffe noire

Chicken supreme

Winter vegetables cooked in broth,
sauce with yellow wine, black truffle

Flocon de Noël

Biscuit pain d'épices, glace à l'orange,
confit d'oranges, meringue italienne
Sauce Suzette

Flocon de Noël

Gingerbread biscuit, orange ice cream,
candied orange, Italian meringue
"Suzette sauce" made with butter, sugar,
citrus and liqueur

Café, infusion

Gourmandises de Noël

Café, infusion

Christmas delicacies

Brunch

DU 25 DÉCEMBRE 2022

130 € par personne



Réveillon de la St Sylvestre

SAMEDI 31 DÉCEMBRE 2022

400 € par personne, accompagné d'une coupe de Champagne

Et pour que la nuit soit magique : musique et piste de danse sous la Verrière.

And for a truly magical evening: live music and dancing under the glass-roofed winter garden.

Royale de foie gras, jus acidulé	Foie gras, acidulated juice
Noix de Saint-Jacques en coquille	Scallops in shell
Huile d'olive vierge, brioche croustillante	Virgin olive oil, crispy brioche, lemon
tagète citron, caviar Français	marigold, French caviar
Raviolo à la truffe noire	Ravioli with black truffle
Condiment de homard, émulsion	Lobster condiment with Piedmont
à la noisette du Piémont	hazelnut emulsion
Trou Normand	Trou Normand
Sorbet Yuzu, Champagne et feuilles d'or	Yuzu sorbet, Champagne and gold leaf
Pavé de turbot	Turbot
Céleri-rave et salicorne marine confites,	Candied celery root and samphire,
beurre Nantais monté aux algues	butter with seaweed
Bœuf Wagyu japonais de Kyoto	Japanese Wagyu Beef from Kyoto
Gnocchi de pommes de terre à la truffe	Potato gnocchi with black truffle, parsnip
noire, chips de panais, jus de bœuf	chips, beef juice
Galet aux agrumes	Citrus Galet
Mousse au fromage blanc de Normandie et	Mousse with Normandy cottage cheese and
zestes d'agrumes, insert crémeux au confit	citrus zest, creamy insert with mandarin
de mandarine, main de Bouddha confite,	confit, candied Buddha's hand, mandarin
sorbet mandarine, meringue aux agrumes	sorbet, citrus meringue
Café, infusion	Café, infusion
Gourmandises de Noël	Christmas delicacies

Brunch

DU 1^{ER} JANVIER 2023

150 € par personne



Bar à huîtres Oyster bar

HUÎTRES (6 PIÈCES) / OYSTERS (6 PIECES)

Fines de Claire, Marennes d'Oléron, n°2 - Clarinard	25€
Fines de Claire Marennes d'Oléron, n°3 - Clarinard	26€
Spéciales Impératrice, Cap Ferret, n°3 - Dupuch	27€
Belon, n°2 - Cadoret	29€
Spéciales Gillardeau, n°3	29€
Spéciales Gillardeau, n°2	32€

VINS BLANCS / WHITE WINES

	15 cl	75 cl
Sauvignon	13€	60€
Petit Bourgeois, 2021		
Bordeaux Blanc	13€	60€
Blanc sec de Suduiraut, 2019		
Pouilly fumé	15€	75€
Saint-Andelain, AOP Domaine des Berthiers, 2021		

CHAMPAGNES

	15 cl	75 cl
Deutz,	22€	105€
Brut Classic		
Moët & Chandon,	24€	115€
Brut Impérial		

Carte élaborée selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002. Prix nets en euros, taxes et services compris.

Menu elaborated according to the writ n° 2002-1465 from 17 December 2002.

Net prices in euros, taxes and service included.