

LUNDI 31 DÉCEMBRE

RÉVEILLON DU

Nouvel An

FEUILLETAGE

Épinard, jambon de Paris, truffe Noire

LANGOUSTINE VAPEUR

Mousseline de chou-fleur,
sucs de persil, caviar Imperial français

ROYALE DE FOIE GRAS

baignée d'une bisque de homard,
julienne de truffe noire

PAVÉ DE TURBOT

Poireaux – Pommes de terre au
thym-citron, jus de Coques

POIRE DE NORMANDIE

En sorbet, escortée de génépi

BŒUF WAGYU AU GRILL

Panais confit,
pétales d'ail frit, condiment moutardé

CHÈVRE FRAIS DU PÈRE FAVRE, TRUFFE NOIRE

Salade frisée aux noix,
pain toasté aux céréales

VACHERIN ORANGE SANGUINE

Confit, agrumes,
ganache montée orange sanguine
Meringue au marron confit

CAFÉ, THÉ OU INFUSION

Truffles chocolat,
bugnes et mandarines

350€ par personne,
accompagné d'une coupe de Champagne Veuve Clicquot

UN MENU VÉGÉTARIEN SERA ÉGALEMENT PROPOSÉ SUR DEMANDE



MARDI 1^{ER} JANVIER

GRAND Brunch DU NOUVEL AN

145€ par personne,
accompagné d'une coupe de Champagne rosé Castelnau