

Wine O'clock

31 Déc
New Year

2026

85€ / Pers (hors boissons)

Fermeture Tardive

Live Dj + Show
Percu

AVCE

Confettis / Show étincelle



Menu Du Nouvel An

**85 € / Pers.
(hors boissons)**

MISE EN BOUCHE :

2 Toast de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest, pain d'épice
et gelée de Grains Dorés des Vignobles Chabrier

Mousseline de Volaille Truffée, Crumble de Châtaigne
et sauce Suprême

Noix de Saint-Jacques Nacrées, Bisque de Gambas
et sa Tuile Croustillante

Fraîcheur à la liqueur de Thym

Médallions de Chevreuil de Lozère,
Sauce aux Groseilles et ses Topinambours en deux textures

Fromage Affiné

Dessert de l'An Neuf de la Pâtisserie Boudry

(croustillant noisette-mandarine, compotée mandarine,
madeleine noisette, crème vanille, décor chocolat)

