

Menu du 31 décembre 2025

150 euros

« Bouchées Apéritives »

Mise en Bouche:

Huitre de Tamaris, Agrumes, Foie Gras, Pomme Verte

Cylindre de Saumon Gravlax Tiède Confit,

Caviar & Cresson

Coquille St Jacques Marinée,

Champignons Bruns & Café

Saint Pierre

Monochrome de Racines & Truffes Noires

Filet de Cerf Grand Veneur,

Châtaignes, Tartelettes Herbacées

Pamplémousse et Champagne