



# MENU DU NOUVEL AN

## Coupe de Champagne de la maison Taittinger

Accompagnée de 2 tapas :

Gougère au Brie truffé

Huître chaude gratinée au sabayon de champagne



## Amuse-bouche à partager

Noix de Saint-Jacques nacrées à la vanille, pickles de litchi



## Terrine de foie gras

Mariné au Sauternes, confiture de mangue et piment d'Espelette,  
pudding de graines de chia comme un riz au lait



## Filet de Saint-Pierre poché

Au bouillon d'agrumes et à la cannelle, mandarine  
flambée au whisky, tombée de chou frisé



## Tournedos de veau

Rôti au miel de châtaignier, demi-cèpe glacé au beurre fumé,  
poire pochée, jus de rôti en demi-glace



## Neufchâtel

Confiture de coing à la truffe



## Légèreté et craquant à la noisette, note citronnée

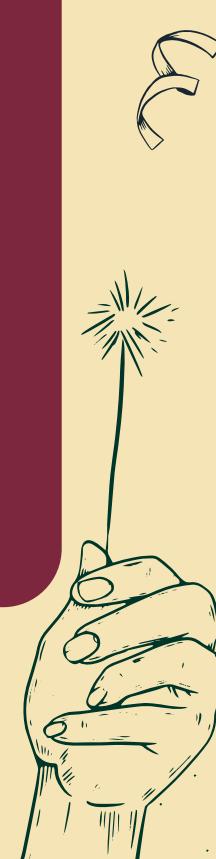


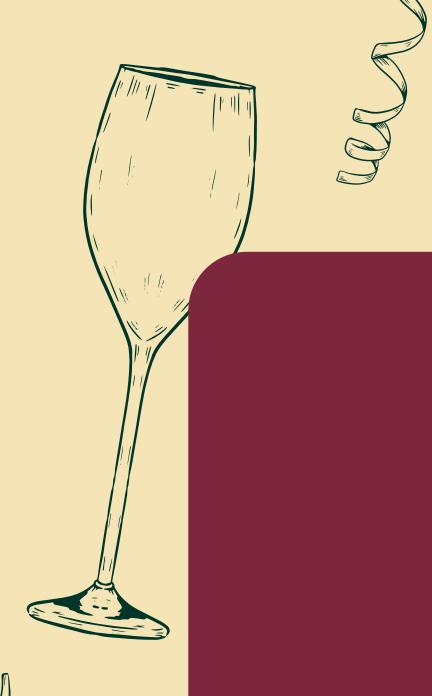
**Vin blanc** : Chablis 1er Cru « Montée de Tonnerre », Domaine Billaud-Simon 2022

**Vin rouge** : Pommard « La Chanière », Domaine Maréchal 2017

**Evian, Badoit & boissons chaudes**

180 €  
Boissons incluses





# NEW YEAR'S EVE MENU

## Glass of Taittinger Champagne

Served with 2 tapas:

Truffled Brie gougeré

Warm oyster gratin with champagne sabayon



## Amuse-bouche to share

Seared scallops with vanilla and lychee pickles



## Foie gras terrine

Marinated in Sauternes, mango and Espelette pepper chutney,  
chia seed pudding like a rice pudding



## Poached John Dory fillet

In citrus and cinnamon broth, whisky-flambéed mandarin,  
sautéed Savoy cabbage



## Veal tournedos

Roasted with chestnut honey, glazed half cep with smoked butter,  
poached pear, rich veal gravy



## Neufchâtel

Quince and truffle jam



## Light and crispy hazelnut dessert with a hint of lemon



**White wine:** Chablis 1er Cru « Montée de Tonnerre », Domaine Billaud-Simon 2022

**Red wine:** Pommard « La Chanière », Domaine Maréchal 2017

**Evian, Badoit & hot drinks**

€180  
Beverages included

