Menu du Nouvel An 2026

La volaille de Bresse

croustillant de cuisse au foie gras, bouillon réduit



Le tataki de Thon rouge

racine de lotus braisée au caramel de sésame



La raviole de chaire de Homard

butternut, oseille et algues



Le Bar de Méditerranée rôti au beurre d'algues

poireaux et cèpes en cromesquis, crème d'étrilles à la truffe



La pause glacée

vin rouge et épices



Le filet de Faisan en croûte de pain

estragon et légumes glacés, jus au champagne



La Bavaroise vanille et confit d'ananas

fumée à la vanille sous cloche d'ananas

Menu en 7 séquences à 125€ par personne

