

Mercredi 31 décembre 2025

Réveillon de la Saint-Sylvestre

175 € par personne, hors boissons

Les Apéritifs

Galet de foie gras au confit de mirabelle

Cromesquis de scorsonère à la truffe

Perle d'huître en fête au vent d'algue

Foie gras pebble, mirabelle plum confit

Black salsify cromesquis, truffle

Festive oyster pearls, seaweed



Voiles cristallines de noix de Saint-Jacques,
marmelade de kumquat aux reliefs rouges festifs

Scallop carpaccio, kumquat marmalade

Barbue de nos côtes rôtie au beurre noisette,
raviolis de châtaigne à l'émulsion de caviar

Roasted brill from our Coasts in browned butter,

chestnut ravioli with caviar emulsion

Dos de chevreuil poêlé aux effluves de feuille de laurier,
soyeux de panais aux éclats rubis acidulés

Pan-fried rack of venison with bay leaf, silky parsnip

« Torche aux marrons » en fêtes hivernales,
poire confite aux senteurs de gingembre

Winter chestnut "torche"-style, confit pear with ginger hints

