

Menu De Noël et Du Nouvel An

24 décembre et 31 décembre 2026 au soir

Menu en 5 plats (*portions adapté*) 98 € *5-course menu (adapted portions)*

Tartare de Saint-Jacques aux agrumes, caviar avrug et fine pellicule d'eau gelée
Scallop tartare with citrus, avruga caviar, fine layer of frosted water

Foie gras en deux façons, maïs crémeux, noisettes et jus réduit
Foie gras in two ways, creamy corn, hazelnuts and reduced juice

Tout blanc de Turbot poché à la vanille, céleri au beurre et gelée florale
Vanilla-poached turbot fillet, buttered celery and floral jelly

Chapon, légumes d'automne, jus réduit et crème sarriette
Capon, autumn vegetables, reduced juice and savory cream

Sphère en chocolat, espuma coco, litchi, violette et pâtes de fruits rouges
Chocolate sphere, coconut foam, lychee, violet and red fruit jellies

Accord mets et vin (+28)
Matching wine