



Menu de la Saint Sylvestre

Mercredi 31 décembre 2025

89€ ttc (hors boissons)

125€ ttc avec Accord Mets & Vins

Tous nos plats sont préparés et cuisinés frais Maison

Quelques Amuses-bouches pour accompagner votre Apéritif

Entrées

Lobe de Foie Gras de Canard (*origine Sud Ouest ou Bretagne*)
Mariné à la Vanille de Madagascar et au Vin de Sauternes,
Chutney de Fruits exotiques

Suivi d'un

Gravelax de Truite Arc en Ciel,
Yaourt Grec aux œufs de Truite et à l'Aneth,
Huile d'Herbes et Tuile à l'Encre de Seiche

Plat

Ris de Veau,
Jus corsé au Maury, Déclinaison de Céleri et Truffe Noire

Fromage

Variation autour du Bleu,
de la Poire et vin de Sauternes Rousset Peyraguey

Dessert

Textures et Saveurs autour du Chocolat Noir Grand Cru Valrhona

Coupe de Champagne offerte en fin de repas pour fêter la Nouvelle Année !