

Menu Saint-Sylvestre



Mercredi 31 décembre 2025

19 h

Mises en bouche

Mini pâté maison

Saint-Jacques en carpaccio, touche d'agrumes

Entrée froide

Foie gras en terrine, chutney exotique & brioche dorée

Entrée chaude

Raviole de homard, velouté coco-citronnelle & espuma de bisque

Trou normand

Granité mandarine & champagne rosé

Plats

Veau en duo : ris croustillant & filet mignon basse température, jus aux morilles,
millefeuille de pommes de terre

ou

Turbot rôti, légumes glacés & velouté au caviar et caviar frais

Dessert

L'Exotique : entremets aux saveurs lointaines

Pour célébrer la nouvelle année

Coupe de champagne



125 €

sans les boissons, réservations conseillées