MENU

Saint-Sylvestre 2026 • 129,00€

Apéritif et café compris, vins et champagnes à la carte
Soirée animée par le duo Soulfull, jazz et soul, jusqu'à 1h du matin

KIR ROYAL À LA MÛRE

Amuse-bouches

LE FOIE GRAS DE CANARD AU SAUTERNES, CHUTNEY DE POIRES

Balsamique pomme-coing de Julien Thurel et pain de campagne grillé

LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES RÔTIES, SAUCE AU CHAMPAGNE

Purée de panais, pomme Granny Smith, lardons fumés et noisettes grillées

---

LE TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF, CRÈME DE SAVAGNIN ET FOIE GRAS

Fricassée de girolles aux échalotes confites
Gratin dauphinois au Comté et crème d'Isigny, légumes de saison

---

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Brie, chèvre et Comté, salade verte aux noix

LE BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR, GANACHE À LA VANILLE, POIRE CONFÉRENCE

Caramel beurre salé et sorbet à la poire*

En partenariat avec Dorée Cacao

CAFÉ

Mignardises

Tous nos plats sont faits maison, à partir de produits bruts. Liste des allergènes sur demande.
Bœuf originaire du Royaume-Uni, foie gras originaire de France.
* Toutes nos glaces et sorbets artisanaux sont fabriqués par la Compagnie des Desserts.
PRIX NETS, SERVICE COMPRIS. MODES DE RÈGLEMENT ACCEPTÉS : CB, AMEX, ESPÈCES, ANCV, TITRES-RESTAURANT