

Menu du Réveillon de Noël

80€/pers. (hors boissons)

Châtaigne de mer,
mousseline d'oeufs brouillés aux langues d'oursin,
bisque de crustacés
*
Terrine de foie gras marbré au cacao et réduction de Porto,
brioche toastée
*
Salade de noix de coquilles Saint-Jacques et truffe fraîche,
copeaux de parmesan
*
Chapon fermier de Bresse farci aux girolles et marrons,
gnocchis au jus truffé
*
La traditionnelle bûche de Noël
*
Café et mignardises

Menu du Jour de Noël

65€/pers. (hors boissons)

Terrine de foie gras marbré au cacao et réduction de Porto,
brioche toastée
*
Salade de noix de coquilles Saint-Jacques et truffe fraîche,
copeaux de parmesan
*
Chapon fermier de Bresse farci aux girolles et marrons,
gnocchis au jus truffé
*
La traditionnelle bûche de Noël
*
Café et mignardises

Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

Dîner en musique avec Dreamgirl, chanteuse soul et jazzy

110€/pers. (hors boissons)

Crème brûlée à la chair de crabe et herbes folles,
croûte de parmesan
*
Tartare de Saint-Jacques, saumon et bar relevé au gingembre
*
Petit pâté chaud parisien au foie gras, jus à la truffe
*
Chou farci de homard, beurre citronné et oeufs de truite
*
Carré de veau de lait du Limousin aux câpres et citron,
jus acidulé, millefeuille de gratin dauphinois
*
Brie de Meaux aux noix et fruits du mendiant
*
Délice de l'An Neuf
*
Café et mignardises

A partir de 23h30, soirée dansante en Salle Europe
avec le groupe La Movida
Entrée : 15€ / pers (hors boissons)
- sur réservation uniquement -

Menu du Jour de l'An

75€/pers. (hors boissons)

Crème brûlée à la chair de crabe et herbes folles,
croûte de parmesan
*
Tartare de Saint-Jacques,
saumon et bar relevé au gingembre
*
Chou farci de homard,
beurre citronné et oeufs de truite
*
Carré de veau de lait du Limousin aux câpres et citron,
jus acidulé, millefeuille de gratin dauphinois
*
Délice de l'An Neuf
*
Café et mignardises