

LE TRUFFAUT · RÉVEILLON

Menu du Nouvel An

Jeudi 31 décembre 2026

AMUSE-BOUCHE

Anguille fumée & laquée, riz façon sushi furikake, radis cru

ENTRÉES

Poireau brûlé, purée de cresson, poireau frit & poudre nori

et

Langoustine snackée, risotto d'épeautre, citron confit & bisque

PLATS

Bœuf Wellington, purée de pomme de terre à la truffe, carotte rôtie & jus

ou

Saint-Jacques poêlées, purée de topinambour, topinambour rôti et chips, jus lacté

DESSERT

Ganache chocolat noir, tuile cacao, caramel à l'orange & sarrasin soufflé

---

80 € *par personne*

RÉSERVATIONS · 09 87 56 67 56

JE RÉSERVE



LE TRUFFAUT · NEW YEAR'S EVE

New Year's Eve Menu

Thursday 31 December 2026

AMUSE-BOUCHE

Smoked & lacquered eel, sushi-style rice with furikake, raw radish

STARTERS

Charred leek, watercress purée, crispy leek & nori powder

and

Seared langoustine, spelt risotto, preserved lemon & bisque

MAINS

Beef Wellington, truffle mashed potatoes, roasted carrot & jus

or

Pan-seared scallops, sunchoke purée, roasted sunchoke & crisps, jus

DESSERT

Dark chocolate ganache, cocoa tuile, orange caramel & puffed buckwheat

---

€80 *per person*

BOOKINGS · +33 9 87 56 67 56

BOOK NOW