

LE COQ

REVEILLON
31 DÉCEMBRE 2025

SERVICE À LA CARTE

DE 19H À 21H
ENTRÉES 39€ / PLATS 58€ / DESSERTS 25€

&

À PARTIR DE 21H30

MENU À 195€
(135€ POUR LES ENFANTS <12 ANS)

DJ LIVE
JUSQU'À 1H

RÉSERVATIONS

COUPE DE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

AMUSE-BOUCHE

ŒUF BIO CONFIT
PARFUMÉ À LA TRUFFE NOIRE,

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT
CHUTNEY DE FIGUES AU XÉRÈS, PAIN BRIOCHÉ TOASTÉ

CŒUR DE SAUMON FUMÉ BIO
CRÈME DOUBLE D'ISIGNY, BLINIS À LA FARINE DE FROMENT

ŒUF BIO PARFAIT,
CRÈME D'ARTICHAUT, PETITES POIVRADES DE PROVENCE,
VELOURS DE TRUFFE & NOISSETTES DU PIÉMONT

CARPACCIO DE BAR DE LIGNE AU CAVIAR DE SOLOGNE,
VINAIGRETTE MANDARINE DE CORSE & JEUNES POUSSÉS

PLATS

CHÂTEAU FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI,
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE

BAR DE LIGNE RÔTI, GNOCCHETTI GLACÉS,
CONDIMENT DE LÉGUMES D'HIVER À LA TRUFFE

NOIX DE ST-JACQUES BRETONNES POÊLÉES,
BUTTERNUT RÔTI ET SARRASIN SOUFFLÉ,
SAUCE CHAMPAGNE & ŒUFS DE SAUMON

VOLAILLE DE BRESSE AU VIN JAUNE,
PRÉSSÉ DE POMMES DE TERRE RATTES & MORILLES

DESSERTS

PAVLOVA FRAMBOISES & LITCHIS DE MADAGASCAR
CHANTILLY PURE VANILLE

BEAU CHOU, CRAQUELIN, PRALINÉ NOISETTE & TRUFFE
NOIRE, CHOCOLAT MANJARI

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS EXOTIQUES
RAFRAÎCHI AU CITRON "MAIN DE BOUDDHA"

CASSE-NOISETTE
GLACE NOISETTE & GLACE VANILLE, MERINGUE
CRAQUANTE, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY &
NOISETTES TOASTÉES

LE COQ

New Year's Eve
DÉCEMBER 31, 2025

FROM 7PM TO 9PM

“À LA CARTE”

STARTERS 39€ / MAINS 58€ / DESSERTS 25€

&

FROM 9.30PM

SET MENU 195€

(135€ FOR CHILDREN <12YO)

LIVE DJ
UP UNTIL 1AM

BOOKINGS

LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE GLASS

APPETIZER

ORGANIC EGG CONFIT,
INFUSED WITH BLACK TRUFFLE

ENTRÉES

PRESSED DUCK FOIE GRAS,
FIG CHUTNEY WITH SHERRY VINEGAR & TOASTED BRIOCHE

HEART OF SMOKED SALMON
ISIGNY DOUBLE CREAM, WHEAT-FLOUR BLINIS

ŒUF BIO PARFAIT,
CRÈME D'ARTICHAUT, PETITES POIVRADES DE PROVENCE,
VELOURS DE TRUFFE & NOISSETTES DU PIÉMONT

CARPACCIO DE BAR DE LIGNE AU CAVIAR DE SOLOGNE,
VINAIGRETTE MANDARINE DE CORSE & JEUNES POUSSÉS

MAINS

BEEF CHATEAU FILET ROSSINI-STYLE
TRUFFLED POTATO MOUSSELINE

ROASTED SEA BASS,
GLAZED GNOCCHETTI, WINTER VEGETABLE CONDIMENT WITH TRUFFLE

PERFECT ORGANIC EGG,
ARTICHOKE CREAM, SMALL PROVENCE BABY ARTICHOKEs, TRUFFLES &
PIEDMONT HAZELNUT VELOUTÉ

SEA BASS CARPACCIO WITH SOLOGNE CAVIAR
CORSICAN MANDARIN VINAIGRETTE & YOUNG SALAD SHOOTS

DESSERTS

PAVLOVA WITH RASPBERRIES & LYCHEES,
PURE VANILLA CHANTILLY CREAM

BEAUTIFUL CRAQUELIN CHOU
HAZELNUT & BLACK TRUFFLE PRALINÉ, MANJARI CHOCOLAT

EXOTIC FRESH FRUIT PLATTER,
REFRESHINGLY INFUSED WITH "BUDDHA'S HAND LEMON

NUTCRACKER
HAZELNUT & VANILLA ICE CREAM,
CRUNCHY MERINGUE, CHOCOLATÉ SAUCE, WHIPPED CREAM & TOASTED
HAZELNUTS