

Menu des Fêtes de fin d'année

Dîners du Réveillon de Noël et de la Saint Sylvestre

100€ (hors boissons)

*Un prépaiement de 50€ par personne vous sera demandé afin de garantir votre réservation.
En cas d'annulation moins de 12h avant le service, nous nous réservons le droit de conserver
le montant de celui-ci. Merci de votre compréhension et à bientôt !*

—

Entrées

Foie gras de canard, figues séchées, Porto

Tartare de daurade, salicorne, agrumes

Wellington végétarien, jus corsé, salade d'herbes

Plats

Risotto d'épeautre, champignons, jaune d'œuf confit, truffe

Noix de Saint-Jacques, sauce crémeuse de pétoncle, purée

Magret de canard, sauce aux poivres, purée, échalote confite

Desserts

Ganache chocolat, pruneaux infusés au thé

Cheesecake basilic & fruit de la passion

Pavlova aux agrumes

Holiday Season Menu

Christmas Eve & New Year's Eve Dinners

€100 (drinks not included)

A prepayment of €50 per person will be required to secure your reservation. In the event of a cancellation less than 12 hours before the service, we reserve the right to retain this amount. Thank you for your understanding, and we look forward to seeing you!

—

Starters

Duck foie gras, dried figs, Port wine

Sea bream tartare, samphire, citrus

Vegetarian Wellington, rich jus, herb salad

Mains

Einkorn risotto with mushrooms, confit egg yolk, truffle

Scallops with creamy scallop sauce, mashed potatoes

Duck breast with peppercorn sauce, mashed potatoes, caramelized shallot

Dessert

Chocolate ganache with tea-infused prunes

Basil and passion fruit cheesecake

Citrus pavlova