



RÉVEILLON *du Nouvel An*

JEUDI 31 DÉCEMBRE

Une soirée rare et précieuse, imaginée comme une parenthèse d'émotion, de gourmandise et de partage.

Dès 19 heures, nous vous invitons à nous retrouver autour d'un apéritif en compagnie des chefs et de leurs équipes. Un moment privilégié, sincère et convivial, porté par une ambiance musicale chaleureuse, pour entrer ensemble dans la magie de cette soirée.

LES MISES EN SENS *À l'aube d'une nouvelle ère*

HOMARD BLEU

Fines ravioles de pinces aux chanterelles, bisque onctueuse infusée de garrigue et truffes d'Alba

SAINT-JACQUES

Abondamment contisé de truffes noires, jus de barde périgieuse

SOLE

Roulée aux pousses d'épinards, jus velours acidulé aux graines de Caviar

VEAU

Dans l'esprit d'un Rossini, Foie Gras rôti et truffe noire

CHÈVRERIE

Comme une île flottant, poire poterie et roquette sauvage

TABLEAUX D'AGRUMES

Cueillette sauvage d'hiver

LE CHOCOLAT GUANAJA – 40^e ANNIVERSAIRE

Tarte chaude soufflée au chocolat, truffe noire

ULTIME PLAISIR

Nouvelle ère

MENU
490 €

ACCORDS
DU SOMMELIER
290 €