

NEW YEAR

Menu

- 240 € -

Entrées

Mille-feuille de céleri à la truffe, consommé de légumes

La Saint Jacques belle noix piquée à l'ail noir, cerfeuil
tubéreux, condiment agrumes

Plats

Homard Bleu en deux temps, tartelette fraîcheur

Filet de Gibier, jardins de salsifis au café, sauce grand veneur

Fromage

Feuille à feuille de beaufort à la truffe, jeunes pousses

Pré- Dessert

Avant-goût chartreuse pomme granny

Dessert

Pamplemousse, hibiscus, granite champagne



NEW YEAR

Menu

- 240 € -

Starters

Celery mille-feuille with truffle, vegetable consommé

Plump scallop pierced with black garlic, tuberous chervil,
citrus condiment

Dishes

Blue Lobster served in two courses, a refreshing tartlet

Game fillet, salsify garden with coffee notes, grand veneur
sauce

Cheese

Leaf-by-leaf Beaufort cheese with truffle, young greens

Pre - Desserts

Granny Smith apple and Chartreuse pre-dessert

Desserts

Hibiscus and grapefruit, champagne granita



NEW YEAR

Menu

ENFANT

- 60 € -

Entrée terre

Crèmeux de parmentier, huile d'olive citron, croutons

Entrée mer

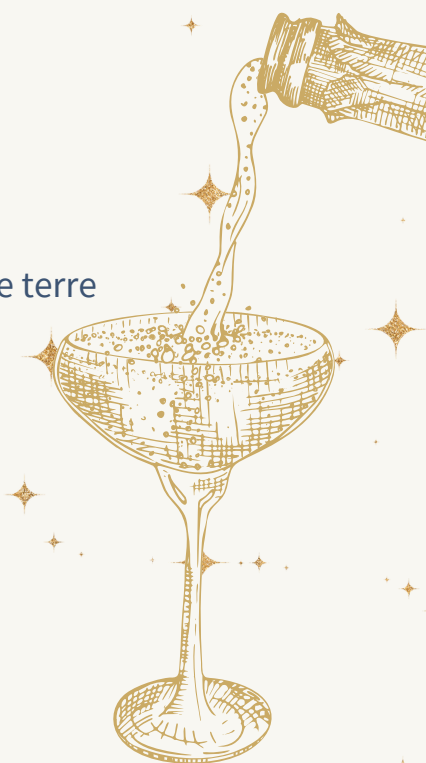
Feuille à feuille de saumon fumé maison, crème citronnée, blinis

Viande

Suprême de volaille rôti au thym, frites de pomme de terre dauphine, légumes de saison

Dessert

Finger chocolat noisette



NEW YEAR

Menu

KIDS

- 60 € -

Land Starter

Velvety Parmentier cream lemon olive oil, golden croutons

Seafood Starter

Delicately layered salmon house-smoked, lemon-infused cream, blinis

Meat

Thyme-roasted chicken supreme crisp dauphine potatoes, seasonal vegetables

Dessert

Finger dessert chocolate-hazelnut

