

NEW YEAR

Menu

- 240 € -

Amuse - Bouche

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

Entrée

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

Poisson

Homard Bleu en deux temps, tartelette fraîcheur

Viande

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

Fromage

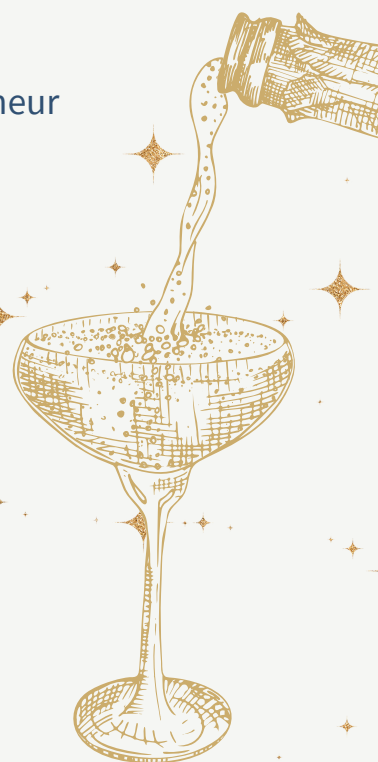
Feuille à feuille de beaufort à la truffe, jeunes pousses

Pré - Dessert

Avant-goût chartreuse pomme granny

Dessert

Pamplemousse, hibiscus, granite champagne



NEW YEAR

Menu

- 240 € -

Appetizer

Celery mille-feuille with truffle, vegetable consommé

Starter

Scallop infused with black garlic, tuberous chervil, citrus

Fish

Blue Lobster in two preparations with a refreshing tartlet

Meat

Game filet, aromatic salsify root, rich Grand Verneur sauce

Cheese

Beaufort cheese layered pastry with truffle, seasonal baby leaves

Pre - Desserts

Granny Smith apple and Chartreuse pre-dessert

Desserts

Hibiscus and grapefruit, champagne granita



NEW YEAR

Menu

ENFANT

- 60 € -

Amuse - Bouche

Crèmeux de parmentier, huile d'olive citron, croûtons

Entrée

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

Plat

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

Dessert

Finger chocolat noisette



NEW YEAR

Menu

KIDS

- 60 € -

Appetizer

Parmentier-style creamy potato with lemon-infused olive oil
and croutons

Starter

Layered house-smoked salmon with lemon cream, served
with blinis

Main Course

Thyme-roasted chicken supreme, potato dauphine fries and
seasonal vegetables

Dessert

Chocolate and hazelnut finger

