



MENU DU
RÉVEILLON
Célébrons 2026 ensemble

70€
/pers.

Appéritif: Kir pétillant, crème de fruit 9€

ENTRÉES

Dôme de langoustine en tartare et mangue, bouillon glacé de carapaces à la citronnelle et citron caviar

OU

Terrine de foie gras au poivre timut faite maison, gelée de café arabica et tuile de pain au noix

PLATS PRINCIPAUX

Filet de boeuf wellington, pomme darphin, poire au vin chaud épicé, réduction jus de boeuf à la truffe

OU

Médailon de lotte confite, purée de patate douce, mini légumes au sautoir, crème de homard

FROMAGE

Brillat-Savarin à la tartufata, mélange de salade, confiture aux figues, pain aux noix

DESSERT

Duo de bûche exotique et chocolat

