



- MENU DU RÉVEILLON DE NOËL 2026 -

280€ / personne

- Accord Mets et Vins -

120€ / personne

Champagne, Philipponnat, Brut rosé

Amuse-Bouche

Marbré de foie gras de canard des Landes, fine gelée au Porto

Noix de coquille Saint-Jacques en carpaccio, artichauts et truffe noire

Bourgogne, 2020, Chablis 1^{er} Cru Butteaux, Domaine Pattes-Loup

Homard bleu rôti, sauce au vin de Saint-Estèphe, céleri étuvé

Vallée de la Loire, 2024, Saumur-Champigny, La Marginale, Domaines des Roches Neuves

Suprême de volaille de Bresse contisé à la truffe noire, farce fine aux châtaignes

Bordeaux, 2018, Saint-Julien, Château Moulin-Riche

Brie de Meaux truffé

Vacherin clémentine et châtaigne

Hongrie, 2016, Tokaji Forditas Furmint, Royal Tokaji

Café et mignardises





- MENU DE NOËL 2026 -

280€ / personne

- Accord Mets et Vins -

120€ / personne

Champagne, Philipponnat, Brut rosé

Amuse-Bouche

Marbré de foie gras de canard des Landes, fine gelée au Porto

Noix de coquille Saint-Jacques en carpaccio, artichauts et truffe noire

Bourgogne, 2020, Chablis 1^{er} Cru Butteaux, Domaine Pattes-Loup

Homard bleu rôti, sauce au vin de Saint-Estèphe, céleri étuvé

Vallée de la Loire, 2024, Saumur-Champigny, La Marginale, Domaines des Roches Neuves

Suprême de volaille de Bresse contisé à la truffe noire, farce fine aux châtaignes

Bordeaux, 2018, Saint-Julien, Château Moulin-Riche

Brie de Meaux truffé

Vacherin clémentine et châtaigne

Hongrie, 2016, Tokaji Forditas Furmint, Royal Tokaji

Café et mignardises



- Entrées -

Épeautre du pays de Sault cuisiné comme un risotto à la truffe noire 75€

Escalopes de foies gras de canard poêlées, chutney de coing, poire au vin rouge 68€

Ravioles de langoustines, émulsion de crustacés 65€

Noix de coquille Saint Jacques en carpaccio, artichaut et truffe noire 72€

- Plats -

Homard bleu rôti sauce au vin de Saint-Estèphe, cèleri étuvé 90€

Tronçon de turbot rôti meunière 86€

Suprême de volaille de Bresse confisé à la truffe noire, farce fine aux châtaignes 95€

Filet de bœuf Simmental aux poivres, mousseline de pomme de terre 85€

Ou façon Rossini 125€

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 78€

- Desserts -

Brie de Meaux truffé 20€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille bourdon 20€

Soufflé chaud au Grand Marnier 20€

Vacherin clémentine et châtaigne 20€

Profiteroles à la vanille Bourbon, sauce au chocolat Guanaja 20€





- MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE 2026 -

320€ / personne

- Accord Mets et Vins -

160€ / personne

Champagne, Bollinger, Spécial Cuvée, Brut

Amuse-Bouche

Oursin de Galice, gelée de crustacé et caviar Oscietre

Marbré de foie gras de canard des Landes, fine gelée au Porto

Bourgogne, 2022, Beaune, Domaine de la Vougeraie

Noix de coquille Saint-Jacques en carpaccio, artichauts et truffe noire

Provence, 2023, Palette, Château Simone

Homard bleu rôti, sauce au vin de Saint-Estèphe, céleri étuvé

Vallée de la Loire, 2024, Saumur-Champigny, La Marginale, Domaines des Roches Neuves

Suprême de volaille de Bresse contisé à la truffe noire, farce fine aux châtaignes

Bordeaux, 2018, Saint-Julien, Château Moulin-Riche

Brie de Meaux truffé

Vacherin clémentine et châtaigne

Hongrie, 2016, Tokaji Forditas Furmint, Royal Tokaji

Café et mignardises

Prix net TTC, service inclus – tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts





- MENU DU JOUR DE L'AN 2027 -

260€ / personne

- Accord Mets et Vins -

120€ / personne

Champagne, Bollinger, Spécial Cuvée, Brut

Amuse-Bouche

Oursin de Galice, gelée de crustacé et caviar Oscietre

Marbré de foie gras de canard des Landes, fine gelée au Porto

Bourgogne, 2021, Viré-Clessé, Quintaine, Domaine de la Bongran

Homard bleu rôti, sauce au vin de Saint-Estèphe, céleri étuvé

Vallée de la Loire, 2024, Saumur-Champigny, La Marginale, Domaines des Roches Neuves

Suprême de volaille de Bresse contisé à la truffe noire, farce fine aux châtaignes

Bordeaux, 2018, Saint-Julien, Château Moulin-Riche

Brie de Meaux truffé

Vacherin clémentine et châtaigne

Hongrie, 2016, Tokaji Forditas Furmint, Royal Tokaji

Café et mignardise



- Entrées -

Épeautre du pays de Sault cuisiné comme un risotto à la truffe noire 75€

Escalopes de foies gras de canard poêlées, chutney de coing, poire au vin rouge 68€

Ravioles de langoustines, émulsion de crustacés 65€

Noix de coquille Saint Jacques en carpaccio, artichaut et truffe noire 72€

- Plats -

Homard bleu rôti sauce au vin de Saint-Estèphe, cèleri étuvé 90€

Tronçon de turbot rôti meunière 86€

Suprême de volaille de Bresse confisé à la truffe noire, farce fine aux châtaignes 95€

Filet de bœuf Simmental aux poivres, mousseline de pomme de terre 85€

Ou façon Rossini 125€

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 78€

- Desserts -

Brie de Meaux truffé 20€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille bourdon 20€

Soufflé chaud au Grand Marnier 20€

Vacherin clémentine et châtaigne 20€

Profiteroles à la vanille Bourbon, sauce au chocolat Guanaja 20€

