

Menu du Nouvel An

31 déc et 1er Janv. 2026

59€.

MISE EN BOUCHE :

Canelé à la truffe

ENTRÉES :

- .Œuf mollet en croute de pain d'épices aux morilles.
- .Raviole de langoustine à la bisque de homard, perles de Yuzu et huitre végétale.
- .Marbré de fois gras maison au muscat de lunel.

PLATS :

- .Noix de Saint-Jacques à la crème douce d'agrumes, risotto riz noir de Camargue à la bisque de homard et safran.
- .Filet de veau d'Aveyron, jus de viande à l'ail noir Rossini.
- .Magret de canard du Sud-Ouest, jus de viande à l'orange.

DESSERTS :

- .Brie à la Truffe.
- .Omelette Norvégienne.
- .Secret chocolat nougat.

HAPPY

new year