

2026

Réveillon St-Sylvestre 2025

Amuse-Bouche

Rosace de Daïkon et Thon « Sashimi »

Mousse d'avocats à l'Habanero

Mayonnaise Ponzu

Coriandre

Langoustines bretonnes dans un

Croustillant de salsifis

chorizo ibérique, paprika fumé

Nuage panais

Papillote de Poisson (selon arrivage)

« Kimchi » légumes fermentés et épicés

Caviar de saumon fontaine bio « Neuvic »

Beurre blanc combava, chips chou kale

Trou normand revisité

Pomelo – Gin Forestier Miclo (Lapoutroie)

Mignon de veau et foie gras de canard

Raviole méli mélo au charbon végétal

Tombée d'épinard de Colmar

Jus de veau à l'ail noir

Raclette au « Ribeaupierre »

truffes d'hiver du Périgord

pommes de terre ratte

Omlette « Norvégienne »

Vanille Bourbon

Flambée Grand Marnier

Mignardises

Coupe de Champagne

à Minuit

150€ par personne hors boissons

Le Menu est susceptible de changer en fonction des arrivages



