

Réveillon St-Sylvestre 2026

Éveil des papilles

« Patatas Bravas » croustillantes
Baliklachs, Caviar d'Aquitaine
Crème paprika fumé

Langoustines bretonnes en kadaïf
Risotto aux saveurs dashi, miso blanc, ponzu
Nuage citronnelle thaï

Filet de bar de ligne
Croûte de truffe noire
Fondue de poireaux et pommes de terre
Beurre blanc à l'argousier

« Tequila Sunrise »
Cocktail ensoleillé à la tequila
Orange et grenadine

« Pithiviers Rossini »
Filet de Bœuf Charolais, foie gras de canard
Cannellonis butternut, noix - ricotta
réduction au jus de veau

Fondue savoyarde des Alpes
Beaufort et Abondance
Mixed Pickels de cèpes

Croustillant sésame aux fruits exotiques marinés au combawa
Mousse mascarpone aux baies de Timur
Glace au sésame noir

Mignardises

Coupe de Champagne
à Minuit

150 € par personne hors boissons

Le Menu est susceptible de changer en fonction des arrivages



2027