



31 décembre 2024 au soir

MENU SAINT-SYLVESTRE

APÉRITIF

Foie gras et truffe, toast brioché
et
Saumon Bømlo en gravlax et blinis

AMUSE-BOUCHE

Huître en gelée de Granny Smith, et caviar bio Baeri

ENTRÉE

Raviole de homard bleu et sa bisque

PLATS

Premier Plat

Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc,
déclinaison de céleri et jus court

Second Plat

Veau français farci, truffe noire, châtaigne et purée de panais

FROMAGE

Assortiment de fromages affinés de la fromagerie Le Gone

DESSERT

Fraîcheur d'agrumes de l'arrière-pays niçois

145 €

C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes.

Tarifs TTC. Service inclus. Information allergènes auprès de l'équipe.



December 31st 2024 - evening

NEW YEAR'S EVE MENU

APPETIZER

Foie gras and truffle, toasted brioche
and
Salmon as a gravlax and blinis

AMUSE-BOUCHE

Oyster in Granny-Smith apple jelly and organic Baeri caviar

STARTER

Lobster dumpling and its bisque

MAIN COURSES

First course

Scallops from Brittany, celery and reduced juice

Second course

French veal, black truffle, chestnut and parsnip purée

CHEESE

Selection of aged cheese from Le Gone dairy

DESSERT

Citrus freshness from the southern country

145 €

It is with passion and conviction that we have selected producers who respect sustainable agriculture for your meals.

Net Prices, excluding drinks. Service included. List of the allergens on request.