



Une Nuit Féérique

Réveillon 2026



*Foie Gras en 3 Déclinaisons,
Un Domino Parfumé au Monbazillac,
Une Sucette Gourmande,
Et un en Ganache
Compotée aux Coings.
Pain d'Épices à la Châtaigne*

Ou

Cassolette Saint-Jacques et Gambas

*Lait de Coco
Fondue de Poireaux
Curry et Gingembre*



Homard

*Sauce Thermidor
Taglioni à l'Encre de Seiche, Mousseline d'Asperges Vertes,
Purée de Butternut*

Ou

*Filet de Bœuf en Croûte Wellington,
Mousseline d'Asperges Vertes, Purée de Patates Douces,
Et sa poire Confite au Vin Rouge*



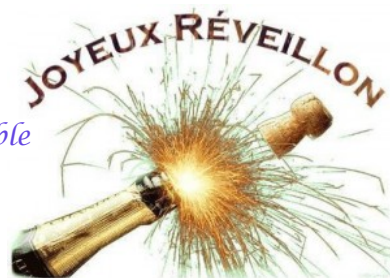
Duo de Fromages affinés

*Sur un Petit Lit de Verdure
(Supplément 5€)*



Plaisir Sucré

*Soufflé Glacé Grand-Marnier Flambé sur Table
Carpaccio d'Agrumes*



78 euros

Toutes les Boissons sont au tarif habituel de la Carte

**Places Limitées aux seules Réservations
De 20h à 2h**