



MENU

Bonne Année

Salle à manger
Le jeudi 31 décembre 2026
(Réservation requise)

Bouchée

Mousseline de foie gras de canard,
baies d'argousier, bacon

Entrée

Déclinaison de canard et ses chutneys
Fumé | Tataki | Rillettes

Sorbet

Granité pétillant aux fruits rouges et moût de pomme

Plat principal

Pavé de saumon grillé,
tomates et câpres à l'huile de cameline,
orgetto crémeux et feuilles vertes,
sauce à l'échalote et au vin blanc

Terre et mer
Bœuf cuit sous vide, crevettes Nobashi à la
fleur d'ail, légumes de saison rôtis, purée de
pommes de terre, demi-glace aux cinq baies

Porc confit, pommes, raisins et noix,
purée de Yukon Gold,
tombée de légumes à l'ail noir,
jus de veau réduit au cidre

Linguines végétaliennes,
lanières de végé-poulet,
épinards, tomates séchées, kale,
sauce crémeuse au lait de coco et lime

Dessert et café

Pacanes à la cannelle
Biscuit à la cannelle, mousse aux pacanes,
ganache montée à la vanille, pacanes torréfiées

95. par personne

49. 3 à 11 ans

Service et taxes en sus