



Menu du Nouvel An
Mercredi 31 décembre 2025

New Year's Eve Menu
Wednesday 31 December 2025

Pomme soufflée au caviar
Huître pochée, écume sous-bois
Foie gras hibiscus
Pomme soufflée with caviar
Poached oyster, mushrooms foam
Hibiscus Foie gras



Quenelle de langoustine glacée, royale de chou-fleur & caviar
Glazed langoustine quenelle, cauliflower & caviar



Foie gras poêlé & homard bleu, bouillon de crustacé
Pan-fried foie gras, blue lobster and shellfish broth



Turbot, coquillage & huître végétale
Turbot, shellfish & vegan oyster



Bœuf Wagyu tranché, jus corsé rafraichi au yuzu
Sliced Wagyu beef, reduced jus with yuzu



Pré dessert exotique
Exotic pre-dessert



Chocolat cassis
Chocolate blackcurrant



Mignardises

Menu dégustation 488 € par personne
Tasting menu 488 € per person