Menu de Nouvel An

31 décembre 2026

Apéritif

Coupe de Champagne Haton
Feuilletés festif.

1er temps

Carpaccio de Saint Jacques, fraicheur
et notes acidulées.

2ème temps

L'escargot en île flottante.

3ème temps

Saint Pierre à la plancha, asperges
et délicats notes de caviar.

Pause

Foie gras et champignons,
bouillon de la forêt.

5ème temps

Filet mignon de veau,
truffe et pommes de terre.

Prè dessert

6ème temps

Une nouvelle année toute en chocolat.

Tarif adulte : 98 Euros p/p
Tarif enfant jusqu'à 12 ans : 60 Euros p/p (menu en 4 temps)
Accord mets & vins (3 verres) : 30 Euros p/p