

MENU RESTAURANT

31. DEC. 2025

TRIO D'AMUSES-BOUCHES

Champagne Pommery Brut Royal

ENTRÉE FROIDE | COLD STARTER

Carpaccio de canard - vinaigrette aux noix torréfiées - yuzu - champignons

Enoki confits au gingembre - évanescence d'herbes hivernales

Duck Carpaccio – Roasted Walnut Vinaigrette – Yuzu – Ginger-Confited Enoki

Mushrooms – Whispers of Winter Herbs

ENTRÉE CHAUDE | HOT STARTER

Dos de cabillaud - butternut rôti - parmesan - huile de poireau - poudre d'estragon

Cod Fillet – Roasted Butternut – Parmesan – Leek Oil – Tarragon Powder

PLAT | MAIN COURSE

Cœur d'entrecôte de bœuf - légumes anciens - truffes - jus réduit de poivre torréfié - poudre de champignons des bois

Beef Ribeye Heart – Heirloom Vegetables – Truffles – Reduced Roasted Pepper Jus – Wild Mushroom Dust

DESSERT

Omelette norvégienne - biscuit délicat - crème onctueuse - meringue dorée (flambé en salle)

Baked Alaska – Delicate Sponge – Silky Cream – Golden Meringue (flambéed at the table)

SERVICE EN TABLE D'HÔTES (10 PERSONNES)

Prix par personne incluant une coupe de champagne, vins à discrétion, eaux et café/thé.

GUEST TABLE SERVICE (10 PEOPLE)

Price per person including including one glass of champagne, wines at discretion, water, and coffee/tea.

160 €
p.p

Début du service à 17:30 | Fin du service à 21:00
Service starts at 5:30 pm. | End of service at 9:00 PM