

Menu du NOUVEL AN

31 décembre 2026 | dès 19h



Mises en bouche

Mini briochain, tartare de thon rouge, guacamole et radis wasabi
Parmentier de lapin aux figues et patate douce, chapelure de noix
Mini-dôme de fois gras, framboise et biscuit sablé

Entrée froide

Marbré de bœuf au « lardo di Colonnata », crémeux de panais, dentelle
au parmesan affiné

Entrée chaude

Médailillon de cabillaud confit « façon blanquette »
Crème champignons, carottes-poireaux et croustillant de riz

Trou Normand

« Gin tonic Marula », framboise et concombre

Plat

Paleron de veau confit à basse température, réduction de vin rouge et
chocolat

Fromage

Le Morbier dans tous ses états, caviar de pommes du verger

Dessert

« Golden Cacao Bean »



ANIMATION
MUSICALE LIVE

155€ boissons incluses *
Menu enfant sur pré-réservation