

# Dîner du Réveillon de la Saint-Sylvestre

Menu du 31 Décembre 2025

Crèmeux Butternut aux noisettes



Saint-Jacques gratinée au vin jaune et girolles

&

Foie gras de Noël et sa brioche, confiture Vieux Garçon



Onglet de bœuf en croûte aux cèpes avec son jus réduit,  
mousseline de pomme de terre et carottes rôties

Ou

Gambas géante, jus de carapace au fenouil,  
risotto et légumes rôtis



Assiette de fromages



Duo de pomme et poire façon tatin

Ou

Mont blanc

**Menu à 125 € TTC par personne**  
**Boissons comprises**  
**(eaux minérales et ½ bouteille de vin ou de champagne)**

**En supplément : carte des vins à disposition**

Ambiance Musicale



# Menu des Fêtes

Dîner des fêtes du 1er Décembre au 30 Décembre 2025

Mise en bouche



Foie gras poêlé et sa tatin d'échalotte

Ou

Langoustine en kadaïf et éclat de pistache



Suprême de pintade rôti et son jus,  
poêlée de cèpes, gratin de pomme de terre

Ou

Pavé de lieu jaune, croute aux amandes  
et mousseline de panais



Bûche de Noël



Dessert glacé

**Menu à 55 € TT par personne - hors boissons**