



Menu du Reveillon

DÎNER DU 31/12

Demoiselles de Sous Bois

La Saint Jacques de Plongée en Carpaccio
Citron, huile de la Vallée des Baux, Truffes

Filet de Sole cuit au beurre Bordier
Crevettes grises de Zeebruges, siphon yuzu

Turbot Sauvage de la Mer du Nord
En hollandaise, Caviar

Sélection de fromages de la Maison Bordier

Douceur aux agrumes

L'écrin au Chocolat

Mignardises

195€



Menu du Jour de l'An
01 / 01

Mise en bouche

—

Foie gras en terrine

—

Coeur de riz de veau

Ou

Coquilles Saint Jacques

—

Agneau de lait

des Pyrénées élevés sous la Mère

—

Sélection de fromages de la maison Bordier

—

Douceur aux agrumes

—

Mignardises

125€