



# Menu du Réveillon du jour de l'an

Dîner servi de 19h00 à 22h00

## New Year's Eve Menu, 31st December 2025

Dinner served from 7:00PM to 10:00PM

### Amuse-bouche - Appétizers

Mini toast mousse de foie gras et magret séché, mini toast saumon et crème d'aneth.  
Foie gras mousse and cured duck toast, salmon and dill cream toast.

### Entrée - Starter

Gambas grillées au beurre persillé sur lit de poireaux et émulsion de paprika.  
Grilled king prawns with parsley butter and creamy leeks and paprika foam.

### Soupe - Soup

Crème Dubarry et croutons à l'ail et son émulsion à la truffe.  
Creamy cauliflower soup with garlic croutons and truffle foam.

### Plat de résistance de viande - Main Course with meat

Épaule d'agneau confite et sauce vin rouge, pommes duchesse et courge butternut rôtie.  
Lamb shoulder confit and red wine sauce with "duchesse" potatoes and roasted butternut.

### *ou* Plat de résistance de poisson - Main Course with fish

Filet de flétan au beurre blanc, riz au paprika et compotée d'endives.  
Halibut fillet with white butter, rice with paprika and stewed endives.

### Pause gourmande - Gourmet break

Colonel (sorbet citron et vodka).  
Colonel (lemon sorbet and vodka).

### Dessert - Dessert

Croustillant maison au chocolat noir avec copeaux de chocolat blanc et coulis de fruits rouges.  
Homemade chocolate crispy entremet with white chocolate shavings and red fruit coulis.

85 €\*  


\* Prix par personne. Boissons en supplément.  
50% d'acompte vous seront demandés afin de confirmer votre réservation.  
\* Price per person. Drinks are extra.  
We ask for a 50% deposit to confirm your reservation.