



NEW YEAR MENU

by CHEF JEAN-RÉMI CAILLON

L'ARTICHAUT

MARINÉ AUX OLIVES ET POMME, CRÈME À L'ANCHOI FUMÉ
Artichoke, marinated in olives and apple, cream with smoked anchovy

LE HOMARD

RAVIOLE À LA CHÂTAIGNE, JUS CARDINAL AU SAFRAN
Lobster, Chestnut Ravioli, Cardinal sauce with saffran

LE BAR

CRESSONNIÈRE DE COQUILLAGES, TARTIFLES AU CITRON
Seabass, watercress with shellfish, lemon "tartifles"

LE BOEUF

CONSOMMÉ "SHABU-SHABU", FOIE GRAS ET CHAMPIGNONS
Beef, consommé "shabu-shabu", foie gras and mushrooms

LA TRUFFE BLANCHE

BRIOCHE VAPEUR AU SÉRAC, RÉDUCTION D'AGRUMES
White truffle, steamed brioche with serac cheese and citrus reduc

LES AGRUMES

CRÉMEUX À LA VANILLE DE TAHITI, CONFIT ET SABLÉ DIAMANT
Citrus fruits, creamy Tahitian vanilla, candied and diamond shortbread

700€ par personne, hors boissons.
Prix net TTC, service compris
700€ per person, excluding drinks.
Net price, service included

Allergies et restrictions alimentaires à préciser à la réservation
Allergies and dietary restrictions to be specified when booking