3 Canapés -

Tartelette citron & parmesan

Chips croustillante aux algues & tartare de poissons

Œuf de caille rafraichi au caviar & cebettes

Amuse-bouche -

Médaillon de homard en écaille croustillante & nuage de fenouils

Entrée -

Marbré de foie gras des landes parfumé au cacao,

condiment poires au vin & nougatine aux pignons de pins

1er plat -

Saint-Jacques en millefeuilles truffé, cèpes & châtaignes

2ème plat -

Volaille de Bresse en croute, girolles , rose de butternut

aux noisettes du Piémont & jus de viande truffé

Fromage -

Sélection de fromages de nos régions

Dessert -

L'Opéra chocolaté/mentholé & coulis orange sanguine

350 € par personne incluant une coupe de champagne à minuit - Dîner du **31 décembre**

3 Canapés -

Lemon & parmesan tartlet

Crispy seaweed chips & fish tartare

Chilled quail egg with caviar & spring onions

Amuse-bouche -

Lobster medallion in crispy scales & fennel foam

Starter -

Marbled Landes foie gras with cocoa aroma,

Wine-poached pear condiment & pine nut nougatine

1st main -

Truffled scallop millefeuille with porcini mushrooms & chestnuts

2nd main -

Bresse poultry "en croûte" with girolles, butternut rose

with Piedmont hazelnuts & truffled juice

Cheese -

Selection of cheeses from our regions

Dessert -

Chocolate & mint Opera cake with blood orange coulis

€350 per person including a glass of champagne at midnight - Dinner on 31 December