



Réveillon 2025

# MENU

1 coupette de bienvenue

## Apéritifs

Pics et découvertes gourmandes :

- Moelleux citron aneth crème fromagère  
magret de canard
- Pic De saint Marcelin enrobés de miel et  
d'oignons frits
- Moelleux de poivrons rouge fromage St  
Moret gambas épice tandoori coco
- Carpaccio de bœuf pesto à l'huile de truffes  
et tapenade de truffe
- Tartelette oignons crème de tomato caviar  
d'aubergines tuile parmesan
- Carré de feuilleté crème de homard zeste de  
citron vert
- Mille de foie gras pain d'épices et confiture  
de cerise noire
- Macaron Chèvre thym confiture de figues
- Coquille de moule crème de rouille chair de  
crabe
- Tartare de gambas et brunoise de légumes  
au cumin



Réveillon 2025

# MENU

## Entrées

Mi cuit de foie de canard aux 3 poivres compotée de mangues et pain brioché

OU

Tataki de thon sauce chimichuri

## Plats

Quasi de veau façon rossini

OU

Filet de bar sauce champagne

Farandole de fromages

## Desserts

Le chocosphère

(Mousse de chocolat noir fleur de sel, déco chocolat sauce chocolat coeur coulant croustillant spéculoos amande tournesol sur biscuit cacao)

OU

Le Macaron géant

framboise mousse de fromage blanc, framboise fraîche coulis de fruits rouge

1/2 bouteille de vin/pers

MENU VÉGÉTARIEN SUR DEMANDE

159€/PERSONNE







Réveillon 2025  
MENU  
ENFANT (-12ANS)

Entrée

Assortiment de feuilletés pizzas

Plat

Filet de tenders corn flakes  
Patatoes aux herbes de provence

Dessert

Moelleux chocolat cœur coulant

69€/PERSONNE

