



Menu Nouvel An (31/12 au soir) - 100 euros

- Coupe de champagne/citron caviar
- Amuse-bouche
- Velouté de châtaignes, foie gras, poire, pain épices maison
- Tartelette champignon, topinambours, Saint-Jacques, caviar
- Chapon farci, châtaignes, truffe, gratin de macaronis à la truffe
- Fromage
- Pavlova aux agrumes

Brunch Nouvel An (01/01) - 65 euros

- Coupe de champagne
- Boisson chaude
- Pancakes, pâte à tartiner maison et marmelade de clémentines et romarin
- Œuf parfait, espuma pomme de terre, truffe
- Truite gravlax, crème raifort, caviar
- Plat au choix
 - o Tartelette champignon, topinambours, Saint-Jacques, caviar
 - o Chapon farci, gratin de macaronis à la truffe
- Pastis perdu, caramel au beurre salé
- Salade de fruits de saison