

Réveillon du Nouvel An – Jeudi 31 Décembre 2026
Animation : Quartet de Jazz des Années Folles
New Year's Eve menu – Thursday December 31st
Animation : Roaring Twenties Jazz quartet



Coupe de champagne Collet et sa mise en bouche :
Royale de homard, salpicon et salicornes
Glass of Collet champagne and appetizer :
Lobster royale, salpicon and samphire



Tartare d'émincé de filet de bœuf Charolais au couteau
assaisonné au caviar Petrossian
Hand-cut Charolais beef fillet tartare, seasoned with Petrossian caviar



Turbot vapeur, mousseline de champagne, crémeux de racines
Steamed turbot, champagne mousseline, root vegetable cream



Bergamotes verte et blanche, Vodka française
Green and white bergamot with French vodka



Noisettes de chevreuil rôties, sauce Grand-Veneur, pressé de pomme
de terre et confit de cuissot, poire et airelles à l'orange
Roasted venison loin, Grand Veneur sauce, pressed potato
and confit venison leg, pear and cranberries with orange



Ravioles d'ananas, crémeux passion et jus épicé, sorbet hibiscus
Slices of pineapple stuffed with creamy passion fruit and spicy juice,
hibiscus sorbet



Palet chocolat Guanaja et truffe* noire
Guanaja chocolate and black truffle sweet

Café -Coffee

31/12/2026
Taxes et service including - hors vin
Taxes and service included – without wine
Prix 240€
*Tuber melanosporum