

LE MENU DU NOUVEL AN

31 DÉCEMBRE 2024

Gougère moderne 

Chair de tourteau crème d'oignons caramélisés, 
jambon ibérique et Caviar Oscietre réserve

Grosse langoustine Bretonne XXL juste rôtie,
sauce marinière

Turbot/foie gras,
dashi

Faux filet de boeuf wagyu japonais,
oursin, truffe noire, choron

Granité litchi et son sorbet de champagne

Baba chocolat truffe  

Petits fours  

468€ PAR PERSONNE

...

31 DECEMBER 2024

Moderne gougère 

Brown crab meat cooked on his legs, caramelized oignons cream, 
iberico ham, Ossetra Caviar reserve

Seared XXL Britany langoustine,
mariniere sauce

Turbot/foie gras,
dashi

Japanese wagyu striploin,
sea urchin black truffle, choron

Lychee granita with champagne sorbet

Chocolate truffle baba  

Petits fours  

€468 PER PERSON



CONTIENT DU GLUTEN / CONTAINS GLUTEN



CONTIENT DES FRUITS À COQUE / CONTAINS NUTS

Les créations signatures sont produites sur place quotidiennement et nos quantités sont limitées

Signature creations are produced on the site daily and our quantities are limited.

Nos poissons sont issus d'une pêche durable avec des certifications MSC et/ou ASC.

Our fish comes from sustainable fisheries with MSC and/or ASC certification.

Origine des viandes : Japon

Meat origins: Japan

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats. Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.

Please do not hesitate to let our team members know about the allergies you might have. Net prices in Euro, included VAT and service charge. Payment by cheque not accepted, based on article L112-8 of the current financial regulation.