Dîner du réveillon du Nouvel An

Mercredi 31 décembre 2025

Entrées

Velouté de butternut, 28€
tartare de noix de St Jacques normandes & noisettes toastées

Terrine de foie gras de canard marbré, 39€
chutney de poires, pain brioché grillé

Tarte fine d'oignons doux & champignons rôtis, 34€
mascarpone & truffe noire du Périgord

Carpaccio de bar sauvage, 32€
crème aigrelette aux œufs de hareng fumé

Plats

Filet de bœuf Rossini, 56€
foie gras de canard poêlé, sauce périgourdine

Risotto de petit épeautre, 44€
truffe Melanosporum & artichauts poivrade

Dos de cabillaud vapeur en feuilles d'algues, 48€
beurre blanc à l'avruga, poireaux crayons étuvés

Suprême de volaille fermière au vin jaune & morilles, 52€
fricassée de légumes racines & marrons

Desserts

Tarte aux myrtilles façon Mont-Blanc, 21€
crème de marrons & myrtilles confites

Mille-feuille croustillant au chocolat noir pur Caraïbe, 21€
crémeux de cerises amarena

Macaron chocolat blanc à la truffe noire, 23€
praliné noisettes

Fine gelée d'agrumes rafraîchie au Campari, 19€
sorbet citron de la maison "Berthillon"

New Year's eve dinner

Wednesday 31st december 2025

Starters

Butternut squash soup, 28€
Normandy scallop tartare & toasted hazelnuts

Marbled duck foie gras terrine, 39€
pear chutney, toasted brioche bread

Thin tart with sweet onions & roasted mushrooms, 34€
mascarpone & Perigord black truffle

Wild sea bass carpaccio, 32€
sour cream with smoked herring roe

Main Courses

Rossini-style beef fillet, 56€
pan-fried duck foie gras, Perigord sauce

Einkorn wheat risotto, 44€
Melanosporum truffle & baby artichokes

Steamed cod loin in seaweed leaves, 48€
avruga beurre blanc sauce, steamed leeks

Free-range chicken supreme with yellow wine & morels, 52€
fricassee of root vegetables & chestnuts

Desserts

Mont-Blanc-style bluberry tart, 21€
chestnuts cream & candied blueberries

Crispy Mille-feuille with pure Caraïbe dark chocolate, 21€
creamy amarena cherries

White chocolate macaron with black truffle, 23€
hazelnuts praline

Thin citrus jelly refreshed with Campari, 19€
lemon sorbet citron from la maison "Berthillon"