Petit Victor Hugo

RÉVEILLON
31 DÉCEMBRE 2026

NEW YEAR'S EVE
DECEMBER 31, 2026

DE 18H À 20H45

SERVICE À LA CARTE

ENTRÉES / PLATS / DESSERTS
26-32€ 38-54€ 14-16€

FROM 6PM TO 8.45PM

"À LA CARTE"

STARTERS / MAINS / DESSERTS
26-32€ 38-54€ 14-16€

&

À PARTIR DE 21H

MENU À 145€
(98€ POUR LES ENFANTS <12 ANS)

FROM 9PM

SET MENU 145€
(98€ FOR CHILDREN <12YO)

LIVE MUSIC SHOW
JUSQU'À 1H

LIVE MUSIC SHOW
UP UNTIL 1AM

RÉSERVATIONS

COUPE DE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

AMUSE-BOUCHE

TARAMA MAISON LÉGÈREMENT FUMÉ

ENTRÉES

ŒUF MOLLET BIO,
ARTICHAUTS, CÉLERI & JEUNES POIREAUX
À LA TRUFFE NOIRE "MELANOSPORUM"

RAVIOLIS DE LANGOUSTINES,
BOUILLON DE TÊTES RÔTIES, MINESTRONE DE RACINES D'HIVER

CŒUR DE SAUMON FUMÉ SAUVAGE D'ALASKA,
CRÈME DOUBLE, BLINIS AU FROMENT

PRESSÉ DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES,
CONDIMENT FIGUES, PETITE BRIOCHE FEUILLETÉE SERVIE TIÈDE

PLATS

NOIX DE ST JACQUES NORMANDES RÔTIES,
CROSNES & SALSIFIS MEUNIÈRE,
BEURRE BLANC DE RHUBARBE & JUS DE CRESSON

POITRINE DE POULARDE RÔTIE AU BEURRE SALÉ,
MORILLES & POMMES DE TERRE BONNOTTE,
SAUCE AU VIN JAUNE

BAR DE LIGNE CUIT À LA VAPEUR D'ALGUES,
LÉGUMES D'HIVER & CHAMPIGNONS DES BOIS,
JUS D'ARÊTES SAFRANÉ

FILET DE BŒUF ROSSINI, FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ,
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE FRAÎCHE,
SAUCE PÉRIGOURDINE

DESSERTS

MILLE-FEUILLE AU CARAMEL BEURRE SALÉ,
CRÈME PURE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

PAVLOVA EXOTIQUE,
MERINGUE FONDANTE, MANGUE, ANANAS & LITCHIS,
COULIS MANGUE / PASSION

PARFAIT AU CHOCOLAT MANJARI,
PRALINÉ NOISETTES DU PIÉMONT & DACQUOISE VANILLE

MERVEILLEUX COMME UN "MONT-BLANC"
GLACE AUX MARRONS & GLACE VANILLE "BERTHILLON",
MARRONS GLACÉS, CHANTILLY & MERINGUE CRAQUANTE

GLASS OF CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

APPETIZER

HOMEMADE TARAMA LIGHTLY SMOKED

STARTERS

SOFT-BOILED ORGANIC EGG,
ARTICHOKES, CELERY & YOUNG LEEKS
WITH BLACK TRUFFLE "MELANOSPORUM"

LANGOUSTINE RAVIOLI,
ROASTED HEAD BROTH, WINTER ROOT VEGETABLE MINESTRONE

HEART OF WILD ALASKAN SMOKED SALMON,
DOUBLE CREAM, WHEAT BLINIS

PRESSED LANDES DUCK FOIE GRAS,
FIG CONDIMENT, SMALL PUFF PASTRY BRIOCHE SERVED WARM

MAINS

ROASTED NORMANDY SCALLOPS,
CROSNES AND SALSIFY MEUNIÈRE-STYLE,
RHUBARB BEURRE BLANC & WATERCRESS JUICE

ROAST CHICKEN BREAST WITH SALTED BUTTER,
MOREL MUSHROOMS & BONNOTTE POTATOES,
VIN JAUNE SAUCE

LINE-CAUGHT SEA BASS STEAMED WITH SEAWEED,
WINTER VEGETABLES & WILD MUSHROOMS,
SAFFRON FISH STOCK

ROSSINI-STYLE BEEF FILLET, PAN-FRIED DUCK FOIE GRAS,
POTATO MOUSSELINE WITH FRESH TRUFFLE,
PERIGOURDINE SAUCE

DESSERTS

MILLE-FEUILLE WITH SALTED BUTTER CARAMEL,
PURE MADAGASCAR BOURBON VANILLA CREAM

EXOTIC PAVLOVA,
MELT-IN-THE-MOUTH MERINGUE, MANGO, PINEAPPLE & LYCHEES,
MANGO / PASSION FRUIT COULIS

PARFAIT WITH MANJARI CHOCOLATE,
PIEDMONT HAZELNUTS PRALINE & VANILLA DACQUOISE

"MONT-BLANC"-STYLE MERVEILLEUX,
CHESTNUT & VANILLA ICE-CREAM FROM "BERTHILLON",
CANDIED CHESTNUTS, WHIPPED CREAM & CRUNCHY MERINGUE