LE COQ

RÉVEILLON
31 DÉCEMBRE 2026

NEW YEAR'S EVE
DECEMBER 31, 2026

DE 19H À 21H

SERVICE À LA CARTE

ENTRÉES / PLATS / DESSERTS
29-39€ 49-58€ 19-22€

FROM 7PM TO 9PM

"À LA CARTE"

STARTERS / MAINS / DESSERTS
29-39€ 49-58€ 19-22€

&

À PARTIR DE 21H30

MENU À 195€
(135€ POUR LES ENFANTS <12 ANS)

FROM 9.30PM

SET MENU 195€
(135€ FOR CHILDREN <12YO)

DJ LIVE
JUSQU'À 1H

LIVE DJ
UP UNTIL 1AM

RÉSERVATIONS

COUPE DE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

AMUSE-BOUCHE

CHOU GOURMAND
AU TARAMA FUMÉ MAISON

ENTRÉES

ŒUF BIO PARFAIT,
CRÈME D'ARTICHAUT, POIVRADES DE PROVENCE,
VELOURS DE TRUFFE & NOISETTES DU PIÉMONT

CARPACCIO DE BAR DE LIGNE AU CAVIAR DE SOLOGNE,
VINAIGRETTE MANDARINE DE CORSE & JEUNES POUSSES

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT
CHUTNEY DE FIGUES AU XÉRÈS, PAIN BRIOCHÉ TOASTÉ

CŒUR DE SAUMON FUMÉ BIO
CRÈME DOUBLE D'ISIGNY, BLINIS À LA FARINE DE FROMENT

PLATS

NOIX DE ST-JACQUES BRETONNES POÊLÉES,
BUTTERNUT RÔTI, SAUCE CHAMPAGNE & ŒUFS DE SAUMON

CHÂTEAU FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI,
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE
À LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM

BAR DE LIGNE RÔTI, GNOCCHETTI GLACÉS,
CONDIMENT DE LÉGUMES D'HIVER À LA TRUFFE

VOLAILLE DE BRESSE AU VIN JAUNE,
PRESSÉ DE POMMES DE TERRE RATTES & MORILLES

DESSERTS

PAVLOVA FRAMBOISES & LITCHIS DE MADAGASCAR
CHANTILLY PURE VANILLE

BEAU CHOU CRAQUELIN,
PRALINÉ NOISETTES & TRUFFE NOIRE, CHOCOLAT MANJARI

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS EXOTIQUES
RAFRAÎCHI AU CITRON "MAIN DE BOUDDHA"

CASSE-NOISETTE
GLACE NOISETTE & GLACE VANILLE,
MERINGUE CRAQUANTE,SAUCE CHOCOLAT,
CHANTILLY & NOISETTES TOASTÉES

LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE GLASS

APPETIZER

GOURMET CHOU
WITH HOMEMADE SMOKED TARAMA

STARTERS

PERFECT ORGANIC EGG, ARTICHOKE CREAM,
PROVENCAL ARTICHOKES,
TRUFFLE VELOURS & PIEDMONT HAZELNUTS

LINE-CAUGHT SEA BASS CARPACCIO WITH SOLOGNE CAVIAR,
CORSICAN MANDARIN VINAIGRETTE & YOUNG SHOOTS

SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS,
FIG CHUTNEY WITH SHERRY VINEGAR, TOASTED BRIOCHE

ORGANIC HEART OF SMOKED SALMON,
ISIGNY DOUBLE CREAM, WHEAT-FLOUR BLINIS

MAINS

PAN-FRIED SCALLOPS FROM BRITTANY,
CHAMPAGNE & SALMON ROE SAUCE,
ROASTED SQUASH

BEEF CHATEAU FILLET ROSSINI-STYLE,
POTATO MOUSSELINE
WITH BLACK TRUFFLE MELANOSPORUM

ROASTED LINE-CAUGHT SEA BASS, CANDIED GNOCCHETTI,
WINTER VEGETABLES CONDIMENT WITH TRUFFLE

BRESSE POULTRY COOKED IN YELLOW WINE,
MASHED RATTE POTATOES & MOREL MUSHROOMS

DESSERTS

PAVLOVA WITH RASPBERRIES & LYCHEES,
PURE VANILLA CHANTILLY CREAM

BEAUTIFUL CRAQUELIN CHOU
HAZELNUT & BLACK TRUFFLE PRALINÉ, MANJARI CHOCOLATE

EXOTIC FRESH FRUIT PLATTER,
REFRESHINGLY INFUSED WITH “BUDDHA’S HAND” LEMON

NUTCRACKER
HAZELNUT & VANILLA ICE CREAM,
CRUNCHY MERINGUE, CHOCOLATE SAUCE,
WHIPPED CREAM & TOASTED HAZELNUTS