

## *Menu de la Saint-Sylvestre*

Tourteau et Caviar Petrossian



Foie Gras, Kumquat,  
Saveurs de Pain d'épices et Vin chaud



Saint-Jacques bretonne en carpaccio et Combava



Homard Bleu juste rôti, Risotto Acquarello



Tourte de Cochon & Volaille truffée,  
Fine Frisée, sauce Albufera



Pièce de Bœuf Wagyu croisé Charolais,  
Pressé de Pomme de Terre et Lard



Mont d'Or à la Truffe Melanosporum



Granité Agrumes



Gourmandise de Minuit,  
Vanille de Tahiti, Miso blanc

***Menu unique au tarif de 270€ par personne  
accompagné d'une coupe de Champagne rosé aux douze coups de minuit***

## *Menu du Jour de l'An*

Crèmeux de Butternut & Châtaigne



Foie Gras, Kumquat,  
Saveurs de Pain d'épices et Vin chaud



Lotte façon Grenobloise, crème Cèleri



Saint-Jacques Bretonne juste snackée,  
Risotto Acquerello



Tourte de Cochon & Volaille truffée,  
Pomme de Terre au Lard, sauce Périgourdine



Ris de Veau croustillant, compotée de Poireaux



Mont d'Or à la Truffe Melanosporum



Gourmandise de la Nouvelle Année,  
Vanille de Tahiti, Miso blanc

***Menu unique au tarif de 128€ par personne***