

# Menu du Nouvel An

## Jeudi 1er janvier 2026

58 €/Personne hors boissons

### AMUSE-BOUCHE

Tartelette « tatin » au foie gras poêlé

### ENTRÉE :

Crabe en tartare, éclats de fruits exotiques, perles d'œufs Tobiko

### PLATS :

Filet de bœuf en habit de nori, purée de patate douce, croustillant de pommes de terre, jus de bœuf réduit au vin rouge et échalotes confites

ou

Dorade royale en filet, sauce aux agrumes, brocolinis snackés, crémeux de brocolis au beurre noisette

### DESSERTS :

Sablé crémeux Gianduja, crème glacée vanille

Où

Parfait glacé agrumes passion, gâteau moelleux à la pistache