



REVEILLON 2025-2026

Menu

- Coupe de champagne & mises en bouche -

- ENTREE -

Foie gras préparé par notre chef,
chutney ananas gingembre & pain d'épices

- POISSON -

Filet de bar au beurre d'agrume safrané, fondue de
poireaux & petit bouquet de légumes du jardin

- PLAT -

Mignon de porc ibérique, crème de cèpes au Cognac, gratin de
pommes de terre à l'Ossau Iraty & crumble de légumes oubliés
aux noisettes

- FROMAGE -

Brillat Savarin et comté affiné 12 mois &
mâche nantaise aux noix

- DESSERT -

Entremet « Saint Sylvestre » de notre artisan pâtissier

- Sélection de vins par notre caviste -
- Soupe à l'oignon -

ANIMATION QUIZZ &
SOIREE DANSANTE

128.00€ TTC

