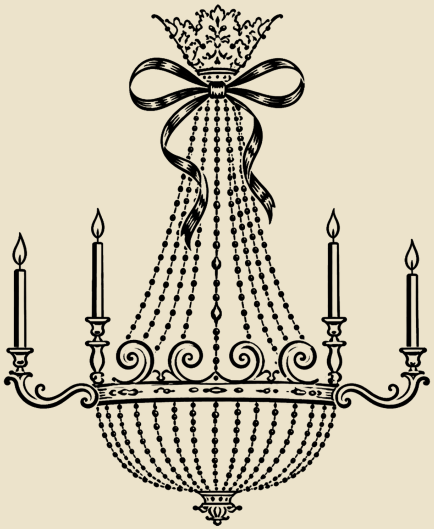


NEW YEAR'S EVE

Chef Exécutif Alexandre Willaume



MENU

31 décembre 2026

Appetiser

MORILLE DES PINS FRITE,
COULIS D'OIGNON DOUX AU SAFRAN
Crispy Fried Pine Morel, Sweet Onion and Saffron Coulis

Starters

CRUDO DE GAMBERO ROSSO AUX SAVEURS
D'ASIE, TUILE A L'ENCRE DE SEICHE
Gambero Rosso Crudo with Asian-Inspired Flavours,
Squid Ink Tuile

Main Course

FILET DE BOEUF WELLINGTON, POMME DARPHIN
A LA TRUFFE, SAUCE PÉRIGOURDINE
Beef Wellington, Truffled Pommes Darphin,
Périgourdine Sauce



Cheese

BRILLAT-SAVARIN, CONFIT DE
FRUITS AU GINGEMBRE
Brillat-Savarin,
Ginger-Infused Fruit Confit

Dessert

SABAYON SAFRANÉ,
POIRE AU VIN
ET FRUITS CONFITS
Saffron Sabayon,
Red Wine-Poached Pear
and Candied Fruits