

*Années 2025 avec nous!*



Menu Dîner Réveillon de l'An à 84 €  
*Accord mets et vins (Supplément de 35 €)*

*Amuse bouche : Ceviche de bar et Caviar Baeri*

*Escalope de Foie Gras à la plancha,  
pain d'épices façon perdu  
et confit de kumquat.*

*Noix de Saint-Jacques rôties,  
artichauts et truffe Melanosporum.*

*Fraîcheur de mandarine de la distillerie*

*Médaille de Veau doré au sautoir,  
chou farci aux trompettes du Chablais,  
et mousseline de pomme de terre au beurre noisette.*

*Douceur au fruits exotiques, sorbet kalamansi.*

Buffet Gourmand du Nouvel An à 58 €  
*Accord mets et vins (Supplément de 35 €)*

*Buffet de salades, salaison terre, mer & lac*

*Plateau de fruits de mer*

*Foie gras, saumon fumé*

*Plats de viande, poisson et garnitures*

*Buffet de fromages du plateau de Gavot*

*Buffet de douceurs*

Sur réservation  
au 04.50.73.60.11