

Menu du Réveillon de l'An 2026

Menu à **88.00 €**

Accord *Mets et Vins* : 35.00 €



Croustillant d'Escargots de Chevenoz en persillade

Carpaccio de noix de Saint-Jacques de Normandie, perles de champagne et caviar d'Aquitaine

Escalope de Foie Gras légèrement fumé puis snacker à la plancha, ananas rôti au miel et jus acidulé

Fraîcheur de poire de la distillerie de la Dent d'Oche

Longe de Veau en cuisson douce, panais confit, beignets de pommes de terre truffés et jus corsé

Sélection de fromages du plateau de Gavot (supplément 6€)

Flocon Royal :

Mousse légère au champagne, biscuit moelleux aux amandes, compotée de framboises, croustillant chocolat blanc, sorbet fruits rouges

