



DÎNER DE LA SAINT SYLVESTRE

New Year's Eve Dinner

31 DÉCEMBRE 2026
DECEMBER 31ST 2026

Menu en 7 temps à 210€ par personne
7-course menu at €210 per person

APÉRITIFS FESTIFS

Saint-Jacques, poire, truffe, jus de barde au vin jaune
Scallops, pear, truffle, yellow wine Jus de Barde

Langouste de méditerranée, beurre blanc au caviar
Mediterranean spiny lobster, caviar Beurre Blanc

Filet de pigeon rôti, bonbon des cuisses, coing confit, salsifis cendré
Roasted pigeon, its confit legs, candied quince, ash-roasted salsify

Trou provençal à la Farigoule de Manguin
Provençal interlude, Manguin Farigoule

Banon AOP, crumble noix de Grenoble, pesto de roquette
Banon AOP, Grenoble walnut crumble, rocket pesto

Agrumes rares de région, noisette, meringue légère
Provence grown citrus fruit, hazelnut, delicate Meringue

Panettone, texture de cèpes, fraîcheur de mandarine
Panettone, porcini mushroom, mandarin freshness

Coupe de Champagne à minuit
Champagne midnight toast



TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE | PRIX NETS EN EURO
TAXES ET SERVICES COMPRIS | ORIGINE DES VIANDES: FRANCE
ALLERGENS LIST AVAILABLE UPON REQUEST | PRICES IN EUROS | TAX AND SERVICE INCLUDED MEAT ORIGIN: FRANCE