

*Diner du Nouvel An 2025*  
**New year 2025**



Huitres tièdes sabayon champagne  
Cromesquis d'escargots  
Tartelette végétale  
Warm Oyster , sabayon champagne  
Cromesqui of snails  
vegetable tartelet

---

Omble chevalier, Céleri, Pomme verte, Livèche  
Artic char, celery, green apple and lovage

---

Noix de saint jacques, Topinambour, Ail noir  
Scallops, Jerusalem artichokes, black garlic

---

Filet de bœuf rossini, Purée de pommes de terre truffés, Jus de viande  
Beef filet, Truffle Mashed potatoes, gravy

\*Option végétarien /vegetarien Main option  
Gâteau de butternut à la truffe  
Butternut cake with truffle



Douceur Chocolat et truffes

Menu : 135€/personne hors boissons TTC  
65€/enfants hors boissons TTC

Réservation  
04 79 07 45 64 (50€/personne)

