

Mercredi 31 décembre 2025

Menu du Réveillon

ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques marinées à cru cédrat courges	34 €
Topinambours confit cresson truffe noire	36 €
Foie gras de canard de chez Robert Dupérier mi-cuit truffes noires salades amères	38 €

TERRE ET MER

Poularde de chez Pierre Duplantier suprême rôti cuisse en quenelle racines d'hiver	48 €
Retour de pêche nacré coquillages panais	49 €
Filet de boeuf en cocotte langoustines céleri truffes noires	52 €

FROMAGES

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés par la maison Dubois	25 €
--	------

DESSERTS

Pomme Reine des reinettes confite flouve odorante trou Provençal	20 €
Chocolat Madagascar de Nicolas Berger noix de pécan café blanc grué de cacao	20 €
Collection d'agrumes huile d'olive safran	20 €

Mercredi 31 décembre 2025

Menu du Réveillon

Noix de Saint-Jacques
marinées à cru | cédrat | courges

—

Topinambours
confit | cresson | truffe noire

—

Homard bleu
garniture d'un pistou | bisque coraillée

—

Filet de boeuf
en cocotte | langoustines | céleri

—

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés
par la maison Dubois

—

Pomme Reine des reinettes
confite | flouve odorante | trou Provençal

ou

Chocolat Madagascar de Nicolas Berger
noix de pécan | café blanc | gruë de cacao

ou

Collection d'agrumes
huile d'olive | safran

—

Menu en 6 actes 160 €
Accord mets-vins 80 €

Mercredi 31 décembre 2025

Menu truffe du Réveillon

Foie gras de canard de chez Robert Dupérier
mi-cuit | truffes noires | salades amères

Topinambours
confit | cresson | truffe noire

Filet de boeuf
en cocotte | langoustines | céleri | truffes noires

Brie de Meaux farci aux truffes noires

Chocolat Madagascar de Nicolas Berger
noix de pécan | grué de cacao | truffes noires

Menu en 5 actes 198 €
Accord mets-vins 70 €

Wednesday, December 31, 2025

New Year 's Eve Menu

STARTERS

Scallops marinated raw citron squash	€34
Sunchokes confit watercress black truffle	€36
Foie Gras from Robert Dupérier mi-cooked black truffles bitter salad leaves	€38

FROM THE SEA & THE FARM

Pierre Duplantier fat young hen roasted supreme leg quenelle winter roots	€48
Catch of the day lightly pearled shellfish parsnip	€49
Beef fillet cooked in cocotte langoustines celery black truffles	€52

CHEESES

Farm-raised cheese platter selected and matured by Dubois house	€25
--	-----

DESSERTS

Reine des reinettes apple confit sweet vernal grass trou Provençal	€20
Nicolas Berger Madagascar chocolate pecan nut white coffee cocoa nibs	€20
Citrus collection olive oil saffron	€20

Wednesday, December 31, 2025

New Year 's Eve Menu

Scallops
marinated raw | citron | squash

—

Sunchokes
confit | watercress | black truffle

—

Blue lobster
pistou garnish | coral-infused bisque

—

Beef fillet
cooked in cocotte | langoustines | celery

—

Farm-raised cheese platter
selected and matured by Dubois house

—

Reine des reinettes apple
confit | sweet vernal grass | trou Provençal

ou

Nicolas Berger Madagascar chocolate
pecan nut | white coffee | cocoa nibs

ou

Citrus collection
olive oil | saffron

—

6-course menu €160
Wine pairing €80

Wednesday, December 31, 2025

New Year 's Eve Truffle Menu

Foie Gras from Robert Dupérier
mi-cooked | black truffles | bitter salad leaves

Sunchokes
confit | watercress | black truffle

Beef fillet
cooked in cocotte | langoustines | celery | black truffles

Brie de Meaux stuffed with black truffles

Madagascar Chocolate by Nicolas Berger
pecan nuts | cocoa nibs | black truffles

5-course menu €198
Wine pairing €70