



Menu de la Saint-Sylvestre 2026

Mises en bouche.

Carpaccio de langoustine des côtes Bretonnes,
Jeu de textures autour des agrumes, quelques pousses
caviar vintage de la maison Sturia.

L'œuf bio de Léa Fargeas cuit à 63°, quelques croutons,
foie gras des plaines de Limagne grillé, potimarron, truffe noire.

Saint-Jacques des côtes Bretonnes snackées,
chou-fleur, caviar, quelques coquillages,
marinière émulsionnée au beurre de sarrasin.

Filet de bœuf race Salers poêlé,
pomme Anna à la truffe, mousseline de céleri,
petits légumes d'Éric Roy, jus de viande façon Périgueux.

Brillat-Savarin truffé.

Tout en fraîcheur :
Déclinaison autour des agrumes

Equilibre entre le chocolat lacté Jivara
de la maison Valrhona et le citron.

200€



Menu avec accord Mets et Vins

Menu avec 6 verres de vin en accord sélectionnés par nos sommeliers

280€