



24 décembre 2025

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

Amuse-bouches

SAUMON AU SEL, JUS LÉGÈREMENT ÉPICÉ
& HUÎTRES DE CHEZ PHILIPPE BRÉVAULT,
HUILE DE SÉSAME



Entrée

SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES, TOPINAMBOURS,
SARRASIN, BEURRE NANTAIS À LA TRUFFE

Plat

SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE VIN JAUNE,
CHAMPIGNONS SAUVAGES, CRÊMEUX DE PANAI AU BEURRE FUMÉ
ou PAVÉ DE DAURADE ROYALE, POMMES DE TERRE
LAIT RIBOT ET ŒUFS DE HARENG



Dessert

LA BÛCHE DE L'AR INIZ : MOUSSE CHEESECAKE,
MANGUE, PASSION, COCO



70 € PAR PERSONNE

À EMPORTER

COMMANDE À PASSER AVANT LE 24 DÉCEMBRE

GRAVLAX DE SAUMON, 100 G **13 €**

FOIE GRAS DE CANARD, 100 G **15 €**

31 décembre 2025

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE



Amuse-bouches

ACCRA D'ARAIGNÉE DE MER

& GRAVLAX DE MAQUEREAUX, CONDIMENT SAVORA-ANETH



Entrées

CARPACCIO DE DAURADE ROYALE SAUVAGE,
RAIFORT ET CITRON VERT

& FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL,
GELÉE DE POMME VERTE

Plat

PRESSÉ DE PALERON DE BŒUF,
JUS D'HERBES ET GRATIN DE MACARONI

ou PAVÉ DE MAIGRE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
AUX ALGUES, FUMET CRÉMÉ AU CITRON



Dessert

CHOCOLAT NOIR ET AGRUMES

100 € PAR PERSONNE



À EMPORTER

COMMANDE À PASSER AVANT LE 24 DÉCEMBRE

GRAVLAX DE SAUMON, 100 G **13 €**

FOIE GRAS DE CANARD, 100 G **15 €**