

L'INSPIRATION

Menu réveillon 2026

VENEZ CÉLÉBRER LA
SAINT-SYLVESTRE

SOIRÉE ANIMÉE EN MUSIQUE
DE 20 H À 2 H DU MATIN.

95 € PAR PERSONNE
(MENU ENFANT 39 € - ARDOISE DÉDIÉE)

INSPIRATION

ACCUEIL PÉTILLANT

COUPE DE CHAMPAGNE

OU

SPARKLING APPLE

Mocktail sans alcool

OU

BLACK SWAN

Cocktail signature

PETITS-FOURS SALÉS

ARANCINI D'ESCAGOTS

aïoli à l'ail noir

CHOU CRAQUELIN AU SAUMON FUMÉ

crème d'avocat

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES

écume de foie gras

INSPIRATION

ENTRÉE À PARTAGER (pour 2 personnes)

GRAND PLATEAU DE FRUITS DE MER « MARÉE D'HIVER »

- 6 BULOTS, MAYONNAISE MAISON
- 4 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3
- 4 CREVETTES ROSES D'ÉQUATEUR
- 4 LANGoustines
- AMANDES DE MER
- CREVETTES GRISÉS

Servis avec citron, vinaigre à l'échalote et pain artisanal

PLATS AU CHOIX

FILET DE BŒUF EN HABIT DE FÊTE
façon Châteaubriand Rossini, émulsion de morilles au Porto, caviar de patate douce, légumes anciens rôtis

OU

GROSSES NOIX DE SAINT-JACQUES POËLÉES
SUBTILEMENT FLAMBÉES AU PASTIS
pulpe de potimarron onctueuse, pointes d'asperges vertes, éclats de noisettes torréfiées

INSPIRATION

VOYAGE SUCRÉ VERS 2026

- MACARONS AUX FRUITS EXOTIQUES
- FONDANT CHOCOLAT GUANAJA, CŒUR PISTACHE
- SPHÈRE GLACÉE FRUIT DE LA PASSION
- AGRUMES ONCTUEUX SOUS MERINGUE LÉGÈRE
- FRUITS FRAIS DE SAISON

OU

ARDOISE DE FROMAGES AFFINÉS

- ROQUEFORT AOP PAPILLON
- SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE AOP
- ROSETTES DE TÊTE DE MOINE AOP
- COMTÉ AOP 30 MOIS FRUITÉ
- TOMME À LA TRUFFE D'HIVER

POUR BIEN TERMINER LA NUIT

DIGESTIF « SHOOTER » SURPRISE DU
MAÎTRE DE MAISON