

L'INSPIRATION

# Menu réveillon 2026

ENEZ CÉLÉBRER LA  
SAINT-SYLVESTRE

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

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

# L'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



# L'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 GRISES

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 POÊLÉES  
SUBTILEMENT FLAMBÉES AU PASTIS  
pulpe de potimarron onctueuse, pointes d'asperges vertes, éclats de noisettes torréfiées

# L'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-TOURAIN 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