

*New Year Menu*  
*192€*

Champagne and canapés.

\*\*\*\*\*

Roasted scallops,  
Caviar.

\*\*\*\*\*

Œuf parfait, black truffle cream,  
Undergrowth mushrooms.

\*\*\*\*\*

Sole filet,  
Chestnut cream, and braised Jerusalem artichoke.

\*\*\*\*\*

Roasted vegetables broth.

\*\*\*\*\*

The venaison, Grand Veneur sauce,  
Roasted pumpkin and hazelnuts.

\*\*\*\*\*

Ossau Iraty et black truffle,  
Mont d'or cream.

\*\*\*\*\*

Exotic fruit and coconut.

\*\*\*\*\*

The chocolate, cocoa crispy biscuit, Tonka cream,  
Chocolate caramel and ice cream.

\*\*\*\*\*

« Ce menu unique est proposé pour le dîner du *Dimanche 31 Décembre 2023.* »