

MENU NOUVEL AN

95 € par personne

Mise en bouche

Cocktail de bienvenue
Croustillant de gambas au basilic
§
(option végétarienne)
Petit pois, menthe, coco

Entrée

Foie gras en deux façons
§
(option végétarienne)
Ravioles de champignons, bouillon
crémeux

Poisson

Médailon de lotte, nage de
légumes, bouillon épice parfumé
aux agrumes
§
(option végétarienne)
Butternut rôti aux épices et sirop
d'érable

Trou Gascon

Moment fraîcheur

Viande

Pavé de cerf, champignons, céleri
confit et airelles
§
(option végétarienne)
Risotto de céleri, miso rouge, tuile
au sésame

Trou Landais

Moment fraîcheur

Dessert

Coupe de champagne
La cerise sur le gâteau

SAVOUREZ 2026

**DINER DE
REVEILLON
+ ANIMATIONS
SURPRISES**

MENU ENFANT

22 € par personne

Mise en bouche

Mini pomme d'amour

Entrée

Ravioles au comté

Plat

Suprême de volaille, gnocchis, sauce foie gras

Dessert

Boule de Noël au chocolat