Menu

Happy New Year 2027

SOIRÉE DE GALA - SAINT-SYLVESTRE

Une célébration gastronomique pour accueillir la nouvelle année

LES PRÉLUDES GOURMANDS

Une invitation à l'éveil des sens

Le foie gras en délicatesse

Foie gras de canard maison, délicatement accompagné d'un gel de framboise, d'orange confite, d'une pointe de fleur de sel et de brioche dorée.

L'élégance iodée

Délicat feuilleté croustillant, tartare de thon rouge, nuage de crème fraîche et précieux éclats de caviar noir.

L'ESCAPADE MARINE

La finesse des trésors de la mer

Ravioles délicates aux langoustines, onctueuse bisque de homard, langoustine flambée au cognac et subtile touche de bottarga de muggine.

LES SIGNATURES DU CHEF

Deux créations d'exception, au choix

L'INSPIRATION MARINE

Wellington de saumon en croûte dorée, pointes d'asperges vertes et délicate réduction de jus de poisson.

L'EXPRESSION DU TERROIR

Joue de bœuf lentement braisée et délicatement glacée, chutney d'orange douce, mousseline soyeuse de céleri-rave, déclinaison de betteraves croquantes et jus corsé réduit au demi-glace.

LA NOTE SUCRÉE

Une parenthèse de douceur et d'exotisme

Cheesecake aux accents exotiques, alliance subtile de vanille, d'ananas délicatement parfumé, de chocolat blanc et de safran.

LES DERNIÈRES GOURMANDISES

Pour prolonger le plaisir

Sélection de fromages affinés et buffet de pâtisseries fines.

Coupe de Prosecco offerts sur les 12 coups de minuit

110 € / personne
soirée animée par DJ & photobooth

Que cette soirée soit aussi belle que gourmande. Nous vous souhaitons un merveilleux réveillon et une nouvelle année remplie de bonheur, de santé et de réussite.

INSIEME
Kehlen