DÎNER DU RÉVEILLON

De la Saint Sylvestre

Jeudi 31 décembre 2026

LA LANGOUSTINE
Caviar, beurre blanc, combawa, carotte

LA SAINT-JACQUES
Taureau, vin jaune, riz de Camargue Canavere

LE CHAMPIGNON
En feuilleté, truffe

LE CHAPON
Crabe de Méditerranée, épinards, citron, algues

LE BRILLAT SAVARIN
Truffe

LE CHOCOLAT
Chartreuse

LA POMME GRANNY SMITH
Pignon de pin et safran

Menu en sept services —250€ TTC
Tarif par personne et hors boissons

ROUGE

NEW YEAR'S EVE

Dinner

Thursday, December 31st 2026

LANGOUSTINE
Caviar, beurre blanc, combawa lime, carrot

SCALLOP
Bull, yellow wine, Canavere Camargue rice

MUSHROOM
In puff pastry, truffle

CAPON
Mediterranean crab, spinach, lemon, seaweed

BRILLAT SAVARIN CHEESE
Truffle

CHOCOLATE
Chartreuse

GRANNY SMITH APPLE
Pine nuts and saffron

Seven-course menu —250€ incl. VAT
Price per person, excluding beverages

ROUGE