

# Menu

31 DÉCEMBRE 2025

## ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

95€TTC / PERSONNES (HORS BOISSONS)

Assiette de fruits de mer (bulots, crevettes, Fines de Claire  
N°3)

Foie gras entier mi-cuit, confiture de figues maison & toasts

Saumon fumé de chez Kaviari, tarama sur blinis

Saint-Jacques Françaises, risotto aux cèpes

Chateaubriand de boeuf, sauce aux deux poivres, haricots verts

Volaille de Bresse au jus, purée à la truffe noire

Roquefort ou Saint-Nectaire de chez Marie-Anne  
Cantin

Farandole de desserts (profiterole, tulipe de fruits frais, opéra)

Moelleux au chocolat, glace vanille Martine Lambert,  
chantilly



# Menu

31 DECEMBER 2025



## **STARTER + MAIN + CHEESE + DESSERT**

95€ VAT PER PERSON (DRINKS NOT INCLUDED)

Seafood plate (oysters "Fines de Claire N°3", shrimps, whelks...)

Duck foie gras with homemade fig jam & toasts

Smoked salmon from Kaviari, blinis & tarama



French scallops, porcini mushroom risotto

Grilled beef Chateaubriand, pepper sauce & green beans

Famous Bresse poultry, mashed potatoes with black truffle



Roquefort or Saint-Nectaire from Marie-Anne Cantin



Selection of desserts (profiterole, fresh fruits, chocolate & coffee cake)

Molten chocolate cake, vanilla ice cream, whipped cream