

Menu du nouvel an

31 DÉCEMBRE 2026

95€ TTC PAR PERSONNE (HORS BOISSONS)



ENTREES

Assiette de fruits de mer (bulots, crevettes, Huitres "fines de claire N°3")

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

Saumon fumé de la "Maison kaviari", tarama sur blinis



PLATS

Saint-Jacques françaises, risotto aux cèpes

Châteaubriand de boeuf, sauce aux deux poivres, haricots verts

Volaille de Bresse au jus, purée à la truffe noire



FROMAGE

Part de fromage Saint-Nectaire ou Roquefort de chez "Marie-anne Cantin"



DESSERTS



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

Mi-cuit au chocolat, glace vanille de chez Martine Lambert & chantilly

Sur réservation

PAS DE MENU ENFANT CE SOIR LÀ

New year's eve menu

31 DECEMBER 2026

95€ VAT INCLUDED PER PERSON (DRINKS NOT INCLUDED)



STARTERS

Seafood plate (oysters n°3, shrimps, whelks...)

Duck foie gras with homemade fig jam & toast "Maison Poilâne"

Smoked salmon from "Maison Kaviari", blinis & tarama



MAINS

French scallops, porcini mushroom risotto

Grilled beef Chateaubriand, pepper sauce & green beans

Famous Bresse poultry, mashed potatoes with black truffle



CHEESE

Roquefort or Saint-Nectaire from Marie-Anne Cantin



DESSERTS

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

Molten chocolate cake, vanilla ice cream, whipped cream



Reservations only
NO CHILDREN MENU AVAILABLE