



Menu du Reveillon  
de la Saint Sylvestre

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

Le crabe bleu de Méditerranée,  
caviar osciètre et cresson de la Fontaine

Le topinambour à la bière brune, truffe noire et sarrasin

La noix de Saint-Jacques rôtie, condiment de kaki

Le homard bleu grillé au barbecue, crémeux de carapace et tanaïsie

Le pithiviers de pigeon au foie gras truffé, salade hivernale

Crémeux de Banon et cynorhodon

Prémices d'agrumes

Le marron Drômois, crémeux de vanille et maci


ou

Douceur de safran à la reine des prés, courge

8 temps | 250€ TTC par personne hors boissons

Prix en € - Taxes et service compris

Viandes origine France - Liste des allergènes consultable sur demande





*New Year's Eve  
Dinner*

TUESDAY, DECEMBER 31ST, 2024

Mediterranean blue crab,  
osciètre caviar and Fontaine watercress

Jerusalem artichoke with brown beer, black truffle and buckwheat

Roasted scallop with persimmon condiment

Barbecued blue lobster, creamy shell and tansy

Pithiviers of pigeon with truffled foie gras, winter salad

Creamy Banon cheese and rose hips

Citrus pre-mix

Drôme chestnut, creamy vanilla and maci

or

Sweet saffron with meadowsweet and squash

8 courses | 250€ per person, drinks not included

Prices in € - Taxes and service included

Meat from France - List of allergens available on request

