



2026 MENU RÉVEILLON

220 € PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

PER PERSON, EXCLUDING DRINKS

AMUSE-BOUCHES / BITE - SIZED APPETIZERS

Brouillade d'œufs à la Truffe

Scrambled eggs with Truffle

Huître tiède, sabayon de sapin

Warm oyster, fir tree sabayon

PRÉMICES

Le Saumon fumé, pommes de terre à l'huile d'olive,
coulis de cresson et crème fouettée Combawa

*Smoked Salmon, potatoes with olive oil,
watercress coulis and Combawa whipped cream*

ENTRÉE / STARTER

Escargots de Bourgogne en persillade, crème d'ail et pain brioché
Burgundy snails with parsley sauce, garlic cream and brioche bread

LA MER / SEA & SHELLS

Noix de Saint-Jacques, salpicon de céleri rave et jus de veau Truffé

Scallops, celeriac salpicon and Truffled veal jus

PAUSE / BREAK

Sorbet pomme, Calvados VSOP Pays d'Auge

Apple sorbet, Pays d'Auge VSOP Calvados

LA TERRE / MEAT

Filet de Bœuf Rossini, jus au madère,
Truffe fraîche «Tuber Melanosporum», pommes paille

*Rossini Beef fillet, madeira sauce,
fresh "Tuber Melanosporum" Truffle, straw potatoes*

FROMAGE / CHEESE

Beaufort d'Alpage

Alpine Beaufort

DESSERT

Le Dessert de la Nouvelle Année

The New Year's dessert



2026 MENU RÉVEILLON

49€ PAR ENFANT, HORS BOISSONS

PER PER CHILD, EXCLUDING DRINKS

AMUSE-BOUCHES / BITE - SIZED APPETIZERS

Brouillade d'œufs

Scrambled eggs

ENTRÉE / STARTER

Le Saumon fumé, crème aigrette et blinis

Smoked Salmon, sour cream and blinis

PLAT / DISH

Filet de Bœuf, pommes paille, jus corsé, Truffe fraîche «Tuber Melanosporum»

Beef fillet, straw potatoes, full-bodied jus, fresh "Tuber Melanosporum" Truffle

DESSERT

Le Dessert de la Nouvelle Année

The New Year's dessert

