



MENU DU *Réveillon* 2026



Menu du Réveillon

Par Cédric CARJUZA

TARIF NON MEMBRE 99 € (hors vin)

TARIF MEMBRE 89 € (hors vin)

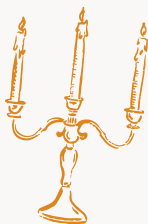
Apéritif :

COUPE DE CHAMPAGNE AUX BILLES GLACÉES DE MELON



Mise en bouche :

FRAÎCHEUR DE CRABE ET GRANNY SMITH SUR UN CHEESE CAKE AUX CRUSTACÉS



1ère entrée :

TARTARE DE ST JACQUES, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE A L'ALGUE NORI,
JUS DE FOIE GRAS

2ème entrée :

CONSOMMÉ DE CHAMPIGNONS,
TATAKI DE MAGRET MARINÉ A LA TRUFFE, SALADE DE AONORI

Plat principal :

FILET DE PIGEONNEAU RÔTI, PURÉE DE POTIMARRON CACAOTÉE,
POÊLÉE DE CHANTERELLES, JUS DE CUISSON AU COGNAC POIVRÉ...



Fromage :

VELOUTÉ DE CRESSON À L'HUILE D'OLIVE DE NYONS
SORBET CAMEMBERT, BRISURE DE PAIN GRILLÉ

Dessert :

DÔME CHOCOLAT NOIR 54% , INSERT MOUTARDE MOUE DE RAISIN , MIXÉ DE FIGES CONFITES

CAFÉ EXPRESSO ET MIGNARDISES DU NOUVEL AN