

# MENU DU *Réveillon* 2026



# Menu du Réveillon

Par Cédric CARJUZAA

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



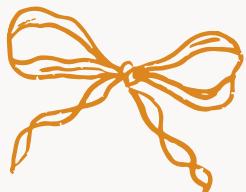
1<sup>ère</sup> entrée :  
TARTARE DE ST JACQUES, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE A L'ALGUE NORI,  
JUS DE FOIE GRAS

## 2<sup>ème</sup> 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 FIGUES CONFITES

CAFÉ EXPRESSO ET MIGNARDISES DU NOUVEL AN