MENU

Nouvel An

À partir de 19h30 : Animation musicale live au Bar des Écuries, accompagnée d'une coupe de champagne (incluse)
À 20h30 : Début du dîner.

HUÎTRE

L'Huître de Vendée : céleri en textures, poudre de cèpes et sabayon au kalamansi

FOIE GRAS

Le Foie Gras : pomme de Brière, haddock fumé et fraîcheur de raifort

RAVIOLI

Le Ravioli Ouvert de la Côte : coquillages en marinière, émulsion au Champagne

VIANDE

Filet de bœuf : panais fondant, condiment livèche-citron et jus corsé à la truffe

FROMAGE

Brie de Meaux affiné à la truffe

DESSERT

Le Dôme des Douze Coups : chocolat grand cru, cœur fondant et croustillant praliné
Café et mignardises

255€

MENU

New Year's Eve

From 7:30 PM : Live music at the Écuries Bar, accompanied by a glass of champagne (included).
At 8:30 PM : Dinner is served.

OYSTER

Vendée Oyster: celery in various textures, porcini mushroom powder and kalamansi sabayon

FOIE GRAS

Foie Gras: Brière apple, smoked haddock and a refreshing touch of horseradish

RAVIOLI

Open Coastal Ravioli: shellfish in a marinière broth, champagne emulsion

MEAT

Beef fillet: melt-in-the-mouth parsnip, lovage and lemon condiment, rich truffle jus

CHEESE

Brie de Meaux matured with truffle

DESSERT

The Twelve Strikes Dome: fine dark chocolate, molten centre and crunchy praline
Coffee and petits fours

255€