

# Menu DU NOUVEL AN 2026

ACCUEIL SUR LA TERRASSE CHAUFFÉE  
AUTOUR DU BRASERO ET D'UN COCKTAIL  
DE BIENVENUE ET AMUSE BOUCHE

## AMUSE BOUCHE

Huître en gelée à l'avruga

## ENTRÉES

Pressé de Foie Gras, artichaud

## PLAT

Filet de bœuf Wellington en croûte, sauce périgourdine.

Saint-Jacques de la baie de Saint Brieuc,  
duxelles de champignons,  
coulis de truffes noires du Vaucluse

## DESSERT

Granité au Génepi  
Parfait à la Chartreuse Verte, siphon au chocolat

Café

Happy  
New Year!