LE GRAND VÉFOUR

Menu de la Saint-Sylvestre

par Bruno Doucet

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026
250€ /PERSONNE
À partir de 19h

AMUSE-BOUCHE
Huîtres spéciales en gelée d'eau de mer, caviar

-

ENTRÉE
Royale de foie gras de canard aux écrevisses,
jus de volaille au vin jaune

-

PLAT
Coquilles Saint-Jacques de Bretagne rôties,
crémeux de topinambour truffé

ou

Volaille de Bresse rôtie sur le coffre, sauce Albufera,
risotto aux truffes noires et artichauts

-

DESSERT
Mont-Blanc au cassis

-

MIGNARDISES
Macarons au chocolat

LE GRAND VÉFOUR

Menu de la Saint-Sylvestre

par Bruno Doucet

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026
400€ /PERSONNE
À partir de 22h

AMUSE-BOUCHE
Huîtres spéciales en gelée d'eau de mer, caviar

-

ENTRÉE
Royale de foie gras de canard aux écrevisses,
jus de volaille au vin jaune

-

POISSON
Pavé de turbot poché, cerfeuil tubéreux et chou pointu,
beurre blanc au caviar

-

VIANDE
Volaille de Bresse rôtie sur le coffre, sauce Albufera,
risotto aux truffes noires et artichauts

-

FROMAGE
Reblochon truffé de nos montagnes

-

DESSERT
Mont-Blanc au cassis

-

MIGNARDISES
Macarons au chocolat