

2025 NEW YEAR'S EVE

TASTING MENU 195

Appetizers

Sourdough bread & homemade butter

Egg yolk, chervil root, Black Truffle

Seasonal vegetables, hazelnuts, Caccio & Pepe

Blue lobster, pumpkin, stracciatella

Scallops, bone marrow, caviar, ham juice

Seabass, basil, bergamot

Wild pigeon Pithiviers, foie gras, eel

Old Comté cheese, Black Truffle

Chestnuts and clementines Mont-Blanc, green sorbet

Sweet endings

WINE PAIRING 95

1 glass of Champagne followed by 6 glasses of wines

**Warning:** Pigeon is a hunting product, it may contain traces of lead  
We adapt in case of allergens / strict diets

Net prices including VAT, service included / The house does not accept  
checks / Meat origin : France

REVEILLON SAINT-SYLVESTRE 2025

MENU DEGUSTATION 195

Mises en bouche

Pain au levain & beurre maison

Œuf coulant, cerfeuil tubéreux, Truffe Noire

Légumes d'hiver, noisettes, Caccio & Pepe

Homard bleu, potimarron, stracciatella

Saint-Jacques, moëlle, caviar, extraction de jambon

Bar de ligne, basilic, bergamote

Pithiviers pigeon ramier - foie gras - anguille

Vieux comté, Truffe Noire

Mont-Blanc marrons, clémentines corses, sorbet végétal

Mignardises

ACCORD METS & VINS 95

1 coupe de Champagne suivie par 6 verres de vin

**Mise en garde:** Le pigeon est un produit de chasse susceptible de contenir  
des traces de plomb  
Nous nous adaptons en cas d'allergènes / régimes alimentaires stricts.

La liste des allergènes est consultable sur demande La maison n'accepte pas  
les chèques / origine viande : France – EU