



## Menu du Réveillon de la Saint Sylvestre

### **Fraîcheur d'Araignée de mer au caviar Oscière**

Spider crab salad, Oscietra caviar

### **Ventrèche de thon maturée aux algues Kombu, sauce XO**

Red tuna matured with Kombu seaweed, XO sauce

### **La grosse langoustine de nos côtes cuite à la braise, confit d'agrumes**

Local big Langoustine cooked on the embers, candied citrus

### **Rouget barbet, retour du potager, jus gourmand de coquillages**

Red mullet, seasonal vegetables, shellfish juice

### **Queue de Lotte passée à la grille, civet iodé et truffe blanche**

Grilled Monkfish, red wine sauce, white truffle

### **Pigeon rôti, jus corsé de la mer**

Roasted pigeon, sea flavour juice

### **Douceur pamplemousse, glace champagne, caviar de jeunes pousses marines**

Grapefruit sweetness, Champagne sorbet, sea herbs caviar

Dimanche 31 Décembre 2023

550 € / personne hors boissons