



NEW YEAR MENU

by CHEF MAXIME BERTHOLLE
& JEAN-RÉMI CAILLON

L'HUÎTRE

POCHÉE, HOLLANDAISE IODÉE & CAVIAR DE TRUITE
Oyster, Poached, with iodized hollandaise & trout caviar

LES NOIX DE SAINT-JACQUES

BLANQUETTE DE LÉGUMES D'HIVER AU CHAMPAGNE
Scallops, Winter vegetable blanquette with champagne sauce

LE VEAU

JARRET BRAISÉ, POMMES DE TERRE EN TROIS TEXTURES & SAUCE FOIE GRAS
Veal, Braised shank, potatoes in three textures & foie gras sauce

LE TAMIÉ

À LA TRUFFE, SALADINE D'HERBES & NOIX DE GRENOBLE TORRÉFIÉES
Tamié Cheese, Truffled, with a herbs salad & toasted Grenoble walnuts

LA CLÉMENTINE

SALADINE D'AGRUMES, CAKE AU CITRON & MERINGUE
Clementine, Citrus salad, lemon cake & meringue

225€ par personne, hors boissons.
Prix net TTC, service compris
225€ per person, excluding drinks.
Net price, service included

Allergies et restrictions alimentaires à préciser à la réservation
Allergies and dietary restrictions to be specified when booking