

MENU NOUVEL AN

31 décembre 2025

Cocktail

Champagne nordique
Champagne, citron aneth, liqueur de sureau

Amuses-bouche

Trio festif
Huître et gelée de yuzu
Macaron saumon gravlax et mousse d'aneth
Toast de foie gras maison

Entrées

Ceviche de bar
sauce chimichurri, crumble noisettes et noix et aneth cristallisée

et

Raviole ouverte de gambas snackée
bouillon citronné, poireaux croquants et huile verte

Trou Orrian

Le shuss' Orrian
Boule de glace yaourt arrosée génépi

Plat

Parvé de cerf en croûte d'herbes
jus corsé au cacao, mousseline de vitelotte, cèpes sautés et tuile de parmesan

Fromage

Brie de Meaux
au mascarpone truffé, confiture de myrtilles et noix

Dessert

Gourmandise d'hiver
brunoise et julienne de pomme Granny, meringue italienne, chips de pomme, sorbet pomme et zeste d'orange confite

Café et mignardises

Menu à 140€ / personne

MENU NOUVEL AN

31 décembre 2025
ENFANT

Cocktail

Eclats d'argousier

Jus d'argousier des Hautes-Alpes, citron, sirop d'érable, cannelle et eau gazeuse

Amuses-bouche

Duo festif

Macaron saumon gravlax et mousse d'aneth

Toast de foie gras maison

Entrées

Ceviche de bar

sauce chimichurri, crumble noisettes et noix et aneth cristallisée

OU

Raviole ouverte de gambas snackée

bouillon citronné, poireaux croquants et huile verte

Plat

Parvé de cerf en croûte d'herbes

jus corsé au cacao, mousseline de vitelotte, cèpes sautés et tuile de parmesan

Dessert

Gourmandise d'hiver

brunoise et julienne de pomme Granny, meringue italienne, chips de pomme, sorbet pomme et zeste d'orange confite

Jusqu'à 12 ans

Menu à 80€ / personne