

# 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 cristallisées*

*et*

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

#### *Trou Orrian*

#### *Le shuss' Orrian*

*Boule de glace yaourt arrosée génépi*

### Plat

#### *Pavé 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*

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

## *Plat*

### *Pavé 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*