

2025

Saint Sylvestre

MENU

AMUSE BOUCHE

TRILOGIE DE FOIE GRAS

Foie gras trilogy

FILET DE CHEVREUIL RÔTI AVEC SES POMMES FONDANTES À LA TRUFFE ET MINIS LÉGUMES GLACÉS

Roasted venison with fondant truffle potatoes
and glazed baby vegetables

GRANITÉ CITRON

Lemon granita

FROMAGES

Cheeses

ENTREMETS AUX DEUX CHOCOLATS

Dual-chocolate dessert

95 € | personne

Prix nets (taxes & service inclus)

Net prices (taxes & service included)

We wish you a happy new year!



Saint Sylvestre
MENU KIDS

AMUSE BOUCHE

SAUMON FUMÉ, CRÈME ET BLINIS

Smoked salmon, cream and blini

**MIGNON DE VEAU, SAUCE CHAMPIGNONS
ET PURÉE DE POMME DE TERRE**

Veal mignon, mushroom sauce and mashed potatoes

GRANITÉ CITRON

Lemon granita

FROMAGES

Cheeses

ENTREMETS AUX DEUX CHOCOLATS

Dual-chocolate dessert

35 € | personne

Prix nets (taxes & service inclus)

Net prices (taxes & service included)

We wish you a happy new year !