

Dîner de la Saint-Sylvestre

31 DÉCEMBRE 2025

AMUSE-BOUCHE

Raviole de crevettes aux citrons confits, espuma de crustacés

Shrimp ravioli with candied lemons, shellfish espuma

ENTRÉE / STARTER

Tartare de loup de Méditerranée à la truffe Melanosporum

Mediterranean sea bass tartare with Melanosporum truffle

LA MER / FROM THE SEA

Turbotin à la truffe, velouté de poissons de roche, écume d'herbes

Turbot with truffle, Mediterranean fish cream soup, herbs foam

ET / AND

LA TERRE / FROM THE LAND

Filet de bœuf charolais, crémeux de céleri au café et compoté de chou rouge

Charolais beef fillet, creamy celery with coffee and red cabbage compote

DESSERT / SWEET TREAT

Le secret à la noisette

The hazelnut secret

159€

Prix nets, taxes et
service compris,
hors boissons
par personne.

Net prices, including
taxes and service,
excluding drinks
per person.

LE PATIO
Restaurant & Terrasse