MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

JEUDI 24 DÉCEMBRE 2026

À EMPORTER

LES BOUCHÉES APÉRITIVES

4 pièces

Gougère truffe - Huître du chef - Foie gras Unagi - saumon gravlax

---

SAINT-JACQUES EN TARTARE

rémoulade , julienne de légumes
sauce caviar Maison Caviarly's

TURBOT DE NOS CÔTES

risotto de petit épeautre, brunoise de légumes
sauce beurre noisette

OU

POULARDE AUX TRUFFES

Millefeuille gratiné d'héliantis et pomme de terre à la truffe, mini légumes, sauce poulette - Ferme des Tuiles

OU

HOMARD BLEU BRETON ENTIER (+45 €)

à l'armoricaine

gnocchis, purée de persil tubéreux
mini légumes

OU

BŒUF WAGYU 130g (+37 €)

A4 d'origine Japonaise

Millefeuille gratiné d'héliantis et pomme de terre à la truffe, mini légumes, jus de viande corsé

BRIE DE MEAUX TRUFFÉ

par nos soins

BÛCHETTE DE NOÊL DE L'AXEL

chocolat, poire,
caramel et genmaicha

85€
par personne