

LE MENU  
DU RÉVEILLON  
*31 décembre*  
2025

*Le resto*  
DU PUBLIC



*Menu gastronomique / Formule végétarienne*  
*Accord vins / Planche de l'année nouvelle*

**LE MENU GASTRONOMIQUE**  
**À 99€ (HORS BOISSONS)**

*Uniquement après les spectacles de 21h00*

Mousse de foie gras  
et petit pain d'épice  
Velouté de scampi à la bisque fine  
et ciboulette fraîche



Noix de Saint-Jacques et langoustines  
poêlées, beurre blanc au curry doux,  
herbes et légumes de chez nous



Filet de chevreuil aux morilles,  
pommes de terre sautées au beurre  
noisette, pommes reinettes  
caramélisées



La première douceur de l'année

**LE MENU VÉGÉTARIEN**  
**À 69€ (HORS BOISSONS)**

*Uniquement après les spectacles de 21h00*

Velouté de courge  
aux éclats de châtaignes  
Petite mousse aux légumes d'hiver



Feuille de brick croustillante au brie  
fondant aux dates et pommes confites,  
et sa petite salade d'hiver



Risotto crémeux aux morilles  
en émulsion délicate  
et parfum de sous-bois



La première douceur de l'année

**L'ACCORD METS/VIN  
EN SUPPLÉMENT À 29€**

*Pour accompagner l'amuse-bouche*

1 verre de Franciacorta « Saten » Brut Millésimé  
(100% Chardonnay)

*Pour accompagner l'entrée*

1 verre de Château des Eyssards,  
Cuvée Prestige, Bergerac Blanc

*Pour accompagner le plat*

1 verre de « Papagena » Barbera d'Alba  
DOC Superiore, Fontanafredda

Eau, café ou thé



**RÉSERVATION INDISPENSABLE  
AU 02 724 24 44**

Attention : nous sommes limités à 60 couverts.

*Et aussi*

**LA PLANCHE  
DE L'ANNÉE NOUVELLE  
À 39€**

Foie gras au torchon et ses trois confitures  
Compotée de champignons  
Pain de campagne



**VERRE DE SAUTERNES  
À 10€**

*Uniquement après les spectacles de 21h00*



**RÉSERVATION INDISPENSABLE  
AU 02 724 24 44**

Attention : nous sommes limités à 30 couverts.