

**Réveillon de Noël mardi 24/12 soir**  
**Menu unique en 6 temps**  
**130€/personne (hors boisson)**

**Par les Chefs Àlex Calderó & Giselle Honores**

**Focaccia, beurre truffé**

...

**Truite confite, purée céleri oseille, feuilles choux  
de Bruxelles, œufs de truite, myrtilles**

...

**Cavatellis, purée courge d'Isère, beurre noisette,  
graines courge, shitakés, pickles de courge, jaune  
d'œuf confit**

...

**Canard en 2 façons, cannelloni farci de cuisse de  
canard, béchamel aux cèpes; magret avec jus de canard**

...

**Granité verveine, sorbet verveine, alcool de verveine**

...

**Gâteau chocolat noir, crème myrtilles sauvages, glace  
myrtille**

...

**Madeleine**

**Réveillon de Nouvel An mardi 31/12 soir**  
**Menu unique en 6 temps**  
**150€/personne (hors boisson)**

**Par les Chefs Àlex Calderó & Giselle Honores**

**Focaccia, beurre truffé**

...

**Huître, pickles de fleurs d'ail des ours, câpres de  
capucine**

...

**Carpaccio de gigot d'agneau, crème de tomme de  
chèvre, girolles confites, pickles de haricots,  
boutons d'ail des ours**

...

**Filet de bœuf Rossini, foie gras fumé poêlé, purée de  
patate, jus de veau à la truffe**

...

**Glace chartreuse, gelée chartreuse, financier citron  
vert, verveine**

...

**Gâteau au fromage, style Basque, avec fromage de  
chèvre de Villard, confiture de figes**

...

**Madeleine**