

NEW YEAR'S EVE

Menu

95€ par adulte | 95€ per adult

Amuse-bouche, Entrée, Plat, Pause sucrée et Dessert

Appetizer, Starter, Main course, Sweet Break & Dessert



The reveillon de rêve

AMUSE-BOUCHE *Appetizer*

Tuile de tapioca et tartare de thon

Tapioca crisp with tuna tartare

LES ENTRÉES *Starters*

Crémeux artichaut-potimarron, œuf bio parfait, pignons de pin

Artichoke & red kuri squash cream, perfect organic egg, pine nuts

Ou | Or

Médaillon de foie gras, chutney de poire, tuile au safran, gel d'agrumes

Foie gras medallion, pear chutney, saffron crisp, citrus gel

Ou | Or

Blini, crème d'herbes citronnée, gravlax et œufs de truite

Blini with lemon herb cream, gravlax and trout roe

LES PLATS *Main courses*

Filet de bœuf Chateaubriand VBF sauce morilles, mille-feuilles de pomme de terre et petits légumes de saison

Chateaubriand beef fillet (VBF) with morel sauce, potato mille-feuille, seasonal vegetables

Ou | Or

Médaillon de sole, riz vénéré, nage de coquillages au safran, petits légumes de saison

Sole medallion with black Venus rice, saffron shellfish broth, seasonal vegetables

Ou | Or

Chou farci, mousse chaude de pomme de terre truffée, copeaux de truffe fraîche

Stuffed cabbage with warm truffled potato mousse, fresh truffle shavings

LA PAUSE SUCRÉE *Sweet break*

Tartare ananas-mangue sirop baie de timut, badiane et cannelle

Pineapple & mango tartare with Timut berry, star anise & cinnamon syrup

LES DESSERTS *Desserts*

Mont-blanc au cassis

Blackcurrant Mont Blanc

Ou | Or

Entremet poire-chocolat, baie de timut

Pear & chocolate entremet with Timut berry

ROCKY 2026
This year is for dancing

🌿 Végétarien | Veggie

Prix nets en euro TTC service inclus | Net prices, taxes and service included

Boeuf, canard : nés, élevés, abattus en France | Beef, duck: born, raised, slaughtered in France.