

NEW YEAR'S EVE

Menu

89€ par adulte | 89€ per adult

Cocktail de bienvenue, Amuse-bouches, Entrée, Plat, Fromages, Dessert et Coupe de champagne

Welcome cocktail, Appetizers, Starter, Main course, Cheese selection, Dessert & Glass of Champagne



The reveillon de rêve

TRIO D'AMUSE-BOUCHES *Appetizers*

Oursin de Carry, sabayon champagne (5-8-10)

Sea urchin from Carry, Champagne sabayon

Tartelette foie gras figatelle, oignons doux (1-5-11)

Foie gras & figatella tartlet with sweet onions

Gaufrette pomme de terre, chantilly au parmesan (10)

Potato wafer with Parmesan Chantilly

LES ENTRÉES *Starters*

Bouchées à la reine forestière, champignons, crème Mornay (1-5-10)

Vol-au-vent "Forestière" with mushrooms and Mornay cream

Ou | Or

Ballotine de volaille aux morilles, sauce albufera (10)

Chicken ballotine with morels, Albufera sauce

Ou | Or

Gambas Black Tiger, bisque combava, citron confit (3-8)

Black Tiger prawns with kaffir lime bisque and preserved lemon

LES PLATS *Main courses*

Raviole ouverte de légumes racines, crème parmesan et truffe (1-5-10)

Open ravioli of root vegetables, Parmesan & truffle cream

Ou | Or

Tournedos de bœuf, jus réduit au vin rouge, légumes glacés (10-11)

Beef tournedos with red wine reduction and glazed vegetables

Ou | Or

Saint-Jacques snackées, risotto de fregola sarda, crumble d'algues (3-10)

Seared scallops with Sardinian fregola risotto and seaweed crumble

LES FROMAGES *Cheeses*

Sélection de fromages affinés par l'Art de la Fromagerie (10)

Selection of matured cheeses by L'Art de la Fromagerie

LES DESSERTS *Desserts*

Pavlova exotique, fruits frais, chantilly (5-10)

Exotic pavlova with fresh fruit and Chantilly cream

Ou | Or

Fondant chocolat, cœur pralin aux noisettes (1-2-5-10)

Warm chocolate fondant with hazelnut

ROCKY 2026
This year is for dancing

 **Végétarien | Veggie**

Prix nets en euro TTC service inclus | Net prices, taxes and service included
Boeuf, volaille, canard : nés, élevés, abattus en France | Beef, poultry, duck: born, raised, slaughtered in France.