DIX



MENU DU REVEILLON DU NOUVEL AN 2026

(OPTION VÉGÉTARIENNE SUR DEMANDE)

Tarif: 110€ par personne

tartelette, sablé parmesan & ail noir, chou truffé
tartelette, parmesan & black garlic sablé, truffle choux

noix de saint-jacques, vinaigrette au beurre noisette
scallops, brown butter vinaigrette

crème brûlée de foie gras
foie gras crème brûlée

chou de savoie farcie à la truite de dordogne, beurre blanc au caviar de neuvic
savoy cabbage, dordogne trout, neuvic caviar, beurre blanc

filet de veau en croûte de noix, sauce périgueux
walnut-crusted veal fillet, périgueux sauce

brillat-savarin truffé à la truffe de sainte-alvère
brillat savarin cheese with sainte-alvere truffle

entremets litchi & framboises
lychee & raspberry entremet

mignardises & coupe de champagne pour célébrer la nouvelle année
mignardises & a glass of champagne to celebrate the new year

merci de nous signaler vos allergies et restrictions alimentaires lors de votre réservation
please let us know of any allergies or dietary requirements when booking

pour confirmer la réservation, un acompte de 50% vous sera demandé
a 50% deposit is required to confirm your reservation