



MENU

Salle de bal
31 décembre 2025



Mise en bouche

Parfait de foie gras au cassis Monna & Filles



Entrée froide

Pépites de saumon mariné à l'érable, crème montée au bacon de mer,
gel de citron



Entrée chaude

Pithiviers de canard aux morilles, réduction de porto rouge



Plat principal

Filet mignon de boeuf Rossini
Mousseline de céleri-rave à la truffe, salsifis au jus et betterave
Chioggia



Dessert

Poire royale garnie de chantilly au caramel, de crémeux aux poires
vanillées flambées au cognac (Noces royales), et d'un croustillant au
biscuit Graham



MENU

Ballroom
December 31, 2025



Amuse-bouche

Foie gras parfait with Monna & Filles blackcurrant



Cold starter

Maple salmon bites, sea bacon whipped cream and lemon gel



Hot starter

Duck pithiviers with morel mushrooms, red port wine reduction



Main course

Rossini beef tenderloin
Celery mousseline with truffles, salsify with juice, and Chioggia
beetroot



Dessert

Royal pear topped with caramel whipped cream, vanilla-poached
pears flambéed with cognac (Noces royales), and a Graham biscuit
crisp