



Menus de fêtes

face à la mer

Pour célébrer les 25 & 31 décembre ainsi que le 1er janvier, découvrez nos menus individuels imaginés par notre chef.

Pensés pour les repas en couple, en famille ou entre amis, ils associent raffinement, produits de saison et saveurs locales dans un cadre unique face à la Méditerranée. Un moment gourmand et chaleureux, pour clore ou commencer l'année en beauté.

Déjeuner de Noël

70€ par personne hors boissons

Truite fumée maison sur blinis moelleux,
crème légère à l'oursin et perle d'œuf iodé

Foie gras de canard mi-cuit maison, crumble salé aux fruits secs et pain d'épices,
fine gelée de Banyuls

Saint-Jacques marinées, jeunes blettes fondantes,
bouillon safrané de poisson de roche

Ballotine de pintade fermière cuite à basse température,
morilles en fine sauce, crémeux de vitelotte

Bûche de Noël, mousse de marron
et éclat d'agrumes confits

Dîner de la Saint-Sylvestre

120€ par personne hors boissons

Blinis maison au tarama d'oursin, gel d'agrume et poutargue râpée

3 huîtres N°2 subtilement condimentées

Foie gras au Banyuls, fine gelée et éclat d'épices

Homard gratiné, sabayon au champagne et caviar

Suprême farci au foie gras et morilles, poêlée de champignons sauvages

Brie truffé maison, servi à cœur

Soufflé aérien au Grand Marnier,
bouquet d'agrumes et d'orange amère

Déjeuner du 1er de l'An

65€ par personne hors boissons

Gravlax de saumon maison,
mayonnaise au wasabi et touche d'agrumes

Saint-Jacques de la nouvelle année,
juste rôties dans leur coquille

Morille farcie à la volaille fermière,
légumes de saison en douceur

Entremets au chocolat grand cru,
cœur de fruits rouges et sorbet maison