



HALLOWEEN

31 octobre 2026

80 €

*Hors boissons
Drinks excluded*

Bienvenue - Welcome

Cocktail d'Halloween



Amuse-bouche

Mini éclair noir

Mousse de chèvre frais et saumon fumé, œufs de saumon, ciboulette et zestes de citron
Fresh goat cheese mousse, smoked salmon, salmon roe, chive and lemon zests



Entrée - Starter

Potimarron et coquilles Saint-Jacques

Velouté de potimarron, coquilles Saint-Jacques poêlées, beurre noisette et noisettes torréfiées
Pumpkin velouté, pan-seared scallops, brown butter and toasted hazelnuts



Plat - Main dishes

au choix - choice of

Joue de bœuf braisée et croustillante

Joue de bœuf confite, effilochée et pressée, purée de céleri-rave, petits oignons glacés,
mini carottes et jus de bœuf au vin rouge

Slow-cooked beef cheek, shredded and pressed, celeriac purée, glazed pearl onions,
baby carrots and red wine beef jus

• OU •

Turbot méditerranéen

Turbot poêlé, ratatouille en différentes textures, purée de pommes de terre au basilic
Pan-seared turbot, ratatouille in different textures and basil mashed potatoes



Dessert

Mont-Blanc

Chantilly légère à la vanille, crème de marron au rhum, marrons confits et notes de vanille
Light vanilla Chantilly cream, rum-infused chestnut cream, candied chestnuts and hints of vanilla

