

RÉVEILLON

2026

31/12

MENU 150 €

COUPE DE CHAMPAGNE DE BIENVENUE

AMUSE BOUCHE

OEUF À LA COQUE EN TEXTURE, AIL NOIR, CAVIAR,
MOUILLETES AU BEURRE À LA VODKA

ENTRÉE

RAVIOLES DE HOMARD, BISQUE DE HOMARD, ESPUMA CARDAMOME,
CITRON CAVIAR, FENOUIL

POISSON

KOULIBIAC DE TRUITE, CHAMPIGNONS, RIZ NOIR DE CAMARGUE
ET TOMBÉE D'ÉPINARDS, SAUCE CHAMPAGNE ET OEUFS DE TRUITE

VIANDE

CHAPON AUX MORILLES, CHÂTAIGNES ET TRUFFE

TROU PROVENÇAL

FARIGOLE SORBET VERVEINE

DESSERT

AUTOURS DES AGRÛMES

PICOTTE
PROVENCE

NEW YEAR'S

2026

31/12

MENU 150 €

GLASS OF CHAMPAGNE

AMUSE BOUCHE

SOFT-BOILED EGG IN TEXTURES, BLACK GARLIC CAVIAR,
VODKA-BUTTER SOLDIERS

STARTER

LOBSTER RAVIOLI, LOBSTER BISQUE, CARDAMOM ESPUMA,
FINGER LIME, FENNEL

FISH COURSE

TROUT COULIBIAC WITH MUSHROOMS, CAMARGUE BLACK RICE AND
WILTED SPINACH, CHAMPAGNE SAUCE AND TROUT ROE

MEAT COURSE

CAPON WITH MORELS, CHESTNUTS AND TRUFFLE

PROVENÇAL BREAK

FARIGOULE LIQUEUR AND VERBENA SORBET

DESSERT

CITRUS CREATION