



12 January 2025



MANDATORY ALLERGEN INFORMATION TO CONSUMERS FOR NON PRE-PACKED FOOD

 Gluten	 Shellfish	 Eggs	 Fish
 Peanuts	 Soy	 Milk	 Nuts
 Celery	 Mustard	 Sesame	 Sulphite
 Lupin	 Molluscs		

Les Planches

Les Planches

Gourmandise du réveillon

Sucette maracuja, choux caramel chocolat, perle citron, brochette de macarons, brochette d'ananas, rocher coco, brownie chocolat



La planche côté mer



La planche côté terre



Cheese platter



Foie gras Foie gras mi cuit, chutney de mangue sésame, brioche



Salmon Saumon fumé , gravlax, en rillettes, crème clémentine et blinis



Champagnes aoc

Champagne aoc

Champagnes

Fouquet's Brut rosé



Moët & Chandon Brut SA



Pommery Brut



Pommery Brut rosé



Ruinart Blanc de Blanc



Vranken



Nos cocktails Créations

Bayles, Crème de framboise, Purée de fraise, Menthe fraîche, Chantilly

Vodka Smirnoff, jus de citron, nectar de mangue, purée de passion, sirop de vanille, champagne

Rhum Havana 3 ans, Amaretto, purée de fruit de passion, jus de citron, Ginger B

eer

Amaretto, purée de fraise, jus de citron, champagne

Bailey's, Crème de framboise,
Purée de fraise, Menthe fraîche, Chantilly

Vodka Smirnoff, jus de citron, nectar de mangue, purée de passion, sirop de vanille, champagne

Vodka Smirnoff, Kahlùà, espresso et sucre de canne

Rhum Havana 3 ans, Amaretto, purée de fruit de passion,
jus de citron, Ginger Beer

Amaretto, purée de fraise, jus de citron, champagne

Prosecco Andrea Berro brut, Apérol, soda et glace pilée

Vodka Smirnoff, Kahlùa et crème chantilly

Vins au verre

■ **AOC St Estèphe Heritage le Bosq** Bordeaux 2019

■ **Prestige** Côtes de Provence 2023

Wines

Bières et Cidre

Spiritueux

Menu Réveillon

Formules

Foie gras	Foie gras mi cuit, chutney de mangue sésame, brioche												
 Pommery Apanage Blanc de blanc													
 Pommery Rosé													
 Ruinart Brut													