Dîner du Réveillon de la Saint Sylvestre

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

Prémices salés

Carpaccio de Saint-Jacques,

Tetragone, caviar osciète de la maison Sturia

Royale de foie gras,

Pain grillé, échalotes en compotée et ciboulette

Chou farci,

Châtaignes, herbettes et jus végétal

Truite saumonée,

En koulibiac, beurre blanc condimenté

Volaille de Bresse,

Contisée à la truffe melanosporum, émulsion au vin jaune

Cantal affiné,

Voile de coing acidulé, noix et achilée

Courge,

En croûte de pain safrané, pain de Gênes et crème glacée

Chocolat,

Vin rouge, ganache montée et cœur coulant

Mignardises

Menu en 8 services — **250€ TTC hors boissons**
Menu enfant en 3 services — **95€ TTC hors boissons**

LAVANDIN

New Year's Eve Dinner

THURSDAY, DECEMBER 31ST 2026

Savoury prelude

Scallop carpaccio,

New Zealand spinach, Sturia Osciètre caviar

Foie gras Royale,

Toasted bread, shallot compote and chives

Stuffed cabbage,

Chestnuts, fresh herbs and vegetable jus

Salmon trout,

Koulibiac style, seasoned beurre blanc

Bresse chicken,

Stuffed with Melanosporum black truffle, yellow wine emulsion

Aged Cantal cheese,

Tangy quince veil, walnuts and yarrow

Pumpkin,

In a saffron bread crust, Genoa cake and ice cream

Chocolate,

Red wine, whipped ganache and molten cake

Mignardises

8-course menu — **250€ excl. VAT and beverages**
3-course children menu — **95€ excl. VAT and beverages**

LAVANDIN