

Menu de la Saint Sylvestre

Coupe de champagne accompagnée d'amuse bouche

Création de saison du Chef



Médailлон de foie gras au cacao

Chutney de figue et pain d'épices



Saint-Jacques juste snackées

Purée onctueuse de panais, chips croustillantes et émulsion citronnée



Quasi de veau cuit à basse température

Sauce aux morilles, mousseline de chou-fleur infusée à la fève tonka
et pickles de légumes



Déclinaison de fromages affinés M.O.F

Accompagnés de pains spéciaux



Entremets clémentine et mousse vanille de Madagascar

copeaux de marrons



Mignardises et Coupe de champagne

De minuit et une seconde

Dîner en musique avec une **violoniste**,
et **soirée dansante avec DJ** au bar Flō pour célébrer 2026



135€

(tarif hors boissons)

BIOZ
NATURELLEMENT GOURMAND