

31.12.2025

1^{er} service

Pouliche

Menu de la Saint-Sylvestre

Pouliche

Soupe de poule au pot à l'huile de pin
Chicken soup with pine oil

Huître en sabayon de beurre noisette,
pickles de concombre
Oyster with brown butter sabayon and pickled cucumber

Saumon gravlax, gel de clémentine, kumquat en saumure
Gravlax salmon, clementine gel, pickled kumquat

Finger en pâte filo, compotée d'échalotes à la bière
de Noël, julienne de Comté
Filo pastry finger, Christmas beer shallot compote, Comté julienne

Terrine de foie gras, purée cassis
Foie gras terrine, blackcurrant purée

-

Filet de bar rôti, sauce au riesling, céleri sauté
à l'huile d'ail Kalios, croûtons, vert de blettes
*Roasted sea bass fillet, Riesling sauce, sautéed celery with Kalios garlic oil,
croutons, Swiss chard greens*

ou

Millefeuille de pommes de terre et canard confit,
navet au mirin, jus corsé au beurre fumé
*or Duck confit and potato millefeuille, turnip with mirin,
rich jus with smoked butter*

-

Saint-Marcellin affiné, pâte de coing
Aged Saint-Marcellin, quince paste

-

Galette signature
Signature galette

Pavlova, gel d'orange, baies de genièvre
Pavlova, orange gel, juniper berries

85€ / personne
Option végétarienne possible sur demande

31.12.2025

2nd service

Pouliche

Menu de la Saint-Sylvestre

Pouliche

Soupe de poule au pot à l'huile de pin

Chicken soup with pine oil

Huître en sabayon de beurre noisette,
pickles de concombre

Oyster with brown butter sabayon and pickled cucumber

Saumon gravlax, gel de clémentine, kumquat en saumure

Gravlax salmon, clementine gel, pickled kumquat

Finger en pâte filo, compotée d'échalotes à la bière
de Noël, julienne de Comté

Filo pastry finger, Christmas beer shallot compote, Comté julienne

Terrine de foie gras, purée cassis

Foie gras terrine, blackcurrant purée

-

Filet de bar rôti, sauce au riesling, céleri sauté
à l'huile d'ail Kalios, croûtons, vert de blettes

*Roasted sea bass fillet, Riesling sauce, sautéed celery with Kalios garlic oil,
croutons, Swiss chard greens*

Millefeuille de pommes de terre et canard confit,
navet au mirin, jus corsé au beurre fumé

*Duck confit and potato millefeuille, turnip with mirin,
rich jus with smoked butter*

-

Saint-Marcellin affiné, pâte de coing

Aged Saint-Marcellin, quince paste

-

Galette signature

Signature galette

Pavlova, gel d'orange, baies de genièvre

Pavlova, orange gel, juniper berries

105€ / personne

Option végétarienne possible sur demande