



LE MENU DU JOUR DE L'AN

par le Chef

Marcel Ravin

Jeudi 1^{er} janvier 2026

POUR COMMENCER - À PARTAGER

Cœur de saumon fumé | Agrumes | Patates douces
Beignet d'artichaut poivrade
Compression de foie gras de canard
Sabayon d'huîtres Gillardeau | Vinaigre de canne
Médailon de homard en belle-vue au caviar
Carpaccio de Saint-Jacques | Truffes d'hiver

À L'ASSIETTE

Loup confit au bois d'Inde | Blaff de coquillage | Giromonade



Selle d'agneau des Alpilles cuisiné | Epices de voyage | Légumes d'hiver

FROMAGE

Nougatine de brie truffé | Croque saladé | Vinaigrette mélasse de canne

CONCLUSIONS - À PARTAGER

Le chocolat de mon enfance
Le monacoco
Paris-Brest
Carpaccio de fruits exotiques | Sorbet maracudja
Pomme-poire amandine



Mignardises