DÎNER DU RÉVEILLON

DE LA SAINT-SYLVESTRE

Jeudi 31 Décembre 2026

Coupe de champagne et pièces apéritives

MISE EN BOUCHE
Tartare huître, betterave, coriandre et tuile huître

ENTRÉE
Demi-homard émietté et nacré,
bouillon des têtes au thé noir

PLAT
Pavé de cerf, légumes d'hiver,
jus tourbé

FROMAGE
Pecorino en textures, émulsion herbacée

DESSERT
Gourmandise poire et chocolat

MENU ADULTE EN 6 SERVICES — **115€ TTC par personne**

MENU ENFANT EN 6 PETITS SERVICES — **50€ TTC par personne**

MAISON SOYEUSE

NEW YEAR'S EVE

DINNER

Thursday, December 31st 2026

Glass of champagne and canapés

AMUSE-BOUCHE
Oyster tartare, beetroot, coriander and oyster tuile

STARTER
Half lobster, delicately flaked and lighly poached,
black tea-infused lobster broth

MAIN COURSE
Venison loin, winter vegetables,
peat-infused jus

CHEESE
Pecorino in textures, herb emulsion

DESSERT
Pear and chocolate delight

6-COURSE ADULT MENU — **115€ per person incl. VAT**

6-SMALL COURSE CHILDREN MENU — **50€ per person incl. VAT**

MAISON SOYEUSE