



Menu du Réveillon de Noël

Christmas Eve Menu

Dimanche 24 décembre, | Sunday, December 24th

Betterave cuite en croûte de sel, fleur d'Hibiscus et caviar
Seaweed crust roasted beetroot, Oscietra caviar, Hibiscus flower



Raviole de langoustine, consommé de radis aux agrumes
Langoustine ravioli, radish broth and citrus



Huître de Camargue pochée, bouillon de coquillages
Camargue oyster, shellfish stock



Loup de ligne, sabayon aux microalgues
Wild sea bass, micro-seaweed sabayon



Bouillabaisse by Ceto
Bouillabaisse by Ceto



Écume de meringue, glace nougat aux fruits secs et amandes
Nougat iced cream, raisin and almond



Les frivolités
Petits fours

295€ par personne hors boisson, informations & réservation à la réception
295€ per person excluding drinks, information & booking at the front desk