



## Menu du Réveillon de Noël

**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

Dîner du Dimanche 24 Décembre 2023

290 € / personne hors boissons