L'ÉVIDENCE

GAËTAN EVRARD

MENU GASTRONOMIQUE DU NOUVEL AN

Vendredi 1er janvier 2027

125 € PAR PERSONNE

TVA ET SERVICE COMPRIS · HORS BOISSONS

LES PREMIÈRES ATTENTIONS

CHAMPIGNONS · OIGNONS

Cappuccino de champignons, royale d'oignons

LES CRÉATIONS

FOIE GRAS · LANGOUSTINE

Foie gras Maison Masse, bouillon corsé de langoustines

SAINT-JACQUES · CÉLERI

Saint-Jacques de plongée nacrée, céleri en textures, beurre noisette

POT-AU-FEU MARIN · INTERLUDE

Consommé iodé, coquillages, légumes racines

VEAU · TRUFFE NOIRE · PANAIS

Filet mignon rôti, panais confit, truffe noire, jus miroir

AGRUMES DU JARDIN

Agrumes frais et confits, fraîcheur givrée, textures croustillantes

---

LA DERNIÈRE ATTENTION

VACHERIN · VANILLE · FLEUR DE SEL

Meringue croquante, vanille, fleur de sel

CONDITIONS DE RÉSERVATION

Menu unique en 7 séquences. Aucun menu enfant ni modification possible.
Allergies et intolérances : contacter notre personnel avant réservation.
Arrhes de 50 % : 62,50 € par personne. Solde le jour du repas.
Annulation remboursée jusqu'au 17 décembre 2026 inclus.
À compter du 18 décembre, les arrhes sont conservées.
En cas d'annulation par le restaurant, les dispositions légales s'appliquent.