

MENU

31 décembre 2025

ENTRÉE

Tartare d'huîtres, gambas et saumon à la mangue, granité passion

une coupe
de
champagne
offerte

PLAT 1

Raviole de Saint-Jacques
Émulsion de corail iodé, salicornes croquantes

PLAT 2

Bœuf Wellington
Déclinaison de blette au parmesan

INTERMÈDE

Trou normand

DESSERT

Vacherin aux fruits rouges et pistaches
Compotée de fruits rouges à la tyrolienne,
Chantilly légère au génépi

MENU ENFANT

Un verre de sirop
Entrée
Plat 1 ou Plat 2
Intermède (sans alcool)
Dessert

45€
par enfant

Réservation obligatoire
Restaurant l'Eterlou
+33 4 50 21 98 35

95€
par personne

