



MENU DE LA
Saint-Sylvestre

NEW YEAR'S EVE MENU

Mercredi 31 décembre 2025 · Wednesday the 31st of December 2025

ICONIQUE · ICONIC

Cromesquis de bœuf, roulé de saumon, huître pomme verte, focaccia au chèvre fumé
Beef cromesquis, salmon roulade, green apple oyster, smoked goat cheese focaccia

ACCORD · CONCORD

Magret de canard à l'orange, foie gras, canneberges
Duck breast with orange, foie gras, cranberries

ROCHE · FROM THE ROCK

Saint-Jacques rôtie, gâteau de blettes, fumet au caviar
Roasted scallops, Swiss chard cake, caviar sauce

MER · FROM THE SEA

Saint-Pierre rôti, pommes de terre aux agrumes, sabayon au poiré
Roasted John Dory, citrus potatoes, pear cider sabayon

TERRE · FROM THE LAND

Tourte de volaille, céleri, truffe noire
Poultry pie, celery, black truffle

FROMAGE · CHEESE

Brillat-Savarin à la truffe maison
Brillat-Savarin with house-made truffle

DOUCEUR · SWEET

Texture de chocolat, truffe noire et noisette
Chocolate textures, black truffle and hazelnuts

185 € par personne · €185 per person



UNE MAISON 21. COLLECTION



RELAIS &
CHATEAUX