



NEW YEAR'S
EVE 2026



Experience Menu

Experience Menu · Wine Pairing · €249 per person

European Lobster Bisque Cappuccino
Landes Duck Confit Croque-Monsieur
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial

Salmon Two Ways · Beetroot · Bergamot
Domaine Treuillet Pouilly-Fumé

Foie Gras · Apple · Horseradish · Cranberry
Domaine Zind-Humbrecht – Gewurztraminer Turckheim

Sea Buckthorn Crystal · Winter Frost

Sea Bass · Arborio Risotto · Ceps · Champagne · Oyster
**Domaine Jean-Paul & Benoît Droin
Chablis Premier Cru Vaillons**

Squab · Endive · Celeriac · Red Wine · Blackberry
Domaine Stéphane Ogier – Côte-Rôtie Mon Village

Vanilla · Green Apple · Speculoos

Petits Fours by Joost Arijis
Lavazza Humeco Coffee · Tea · Infusions by Steffi Vertriest

Vegetarian Menu

Vegetarian Menu · Wine Pairing · €219 per person

Crispy Potato · Aged Mimolette · Coffee
Chestnut Croquette · Fig · Sherry Vinegar
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial

Beetroot · Feta · Green Apple · Bergamot
Domaine Treuillet Pouilly-Fumé

Roasted Celeriac 'Scallop' · Parsnip · Black Truffle
Domaine Zind-Humbrecht – Gewurztraminer Turckheim

Sea Buckthorn Crystal · Winter Frost

Arborio Risotto · Ceps · Mushroom Velouté
Domaine Jean-Paul & Benoît Droin
Chablis Premier Cru Vaillons

Tatin of Confit Endive · Salsify · Potato Mousseline · Morel
Domaine Stéphane Ogier – Côte-Rôtie Mon Village

Vanilla · Green Apple · Speculoos

Petits Fours by Joost Arijis
Lavazza Humeco Coffee · Tea · Infusions by Steffi Vertriest

