

ZUCCA

Menu de la Saint-Sylvestre New Year's Eve menu

31 DÉCEMBRE 2025

Mise en bouche – Appetizer

Langoustines croustillantes, tartare pomme verte, truffe noire et céleri,
nougatine liquide ail-orange, lait moussoux à l'ail doux
*Crispy langoustines, green apple tartare, black truffle and celery,
liquid garlic-orange nougatine, mild garlic milk foam*

ou

Marbré de foie gras et truffe noire, confit de cerises au vinaigre
Marbled foie gras and black truffle, cherry confit with vinegar

Filet de venaison grand veneur, topinambours, poire et tétragone
*Venison fillet with red wine sauce, Jerusalem artichokes, pear
and New Zealand spinach*

ou

Queue de langouste rôtie au beurre d'algue Bordier,
salade tiède de salicorne aux coquillages, écume d'une bisque
*Lobster tail roasted in Bordier seaweed butter,
warm sea asparagus salad with shellfish, bisque foam*

Sorbet des pères chartreux - Pères Chartreux's sorbet

Assortiment de fromages (supplément 11€)
Cheese assortment (extra 11€)

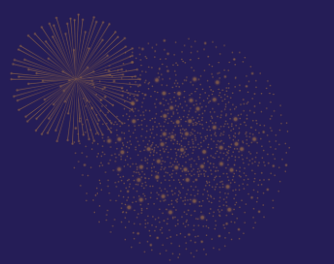
Délice poire-vanille
Pear and vanilla delight

Mignardises – Petits fours

89€ / pers.

Dîner et animation musicale – Dinner and musical entertainment

Prix nets en euros, taxe et service compris. Menu susceptible d'être modifié. Sous réserve de disponibilité.
Net prices in euros, tax and service included. Menu subject to change. Availability not guaranteed.



ZUCCA

Menu enfant de la Saint-Sylvestre

NEW YEAR'S EVE CHILDREN'S MENU

Filet de bœuf 140g, crème aux champignons
et pommes dauphine

*Beef fillet (140g), mushroom cream
and potato puffs*

ou or

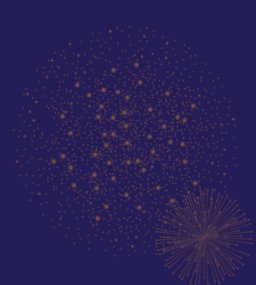
Filet de bar aux légumes, crème au safran
Sea bass fillet with vegetables, saffron cream

Mousse au chocolat maison
Homemade chocolate mousse

ou or

Coupe de glace
Ice cream cup

29€ / pers.



Prix nets en euros, taxe et service compris. Menu susceptible d'être modifié. Sous réserve de disponibilité.
Net prices in euros, tax and service included. Menu subject to change. Availability not guaranteed.