



Le Labrador 1971

Notre Chef Antoine Fernandès vous invite à découvrir son menu raffiné spécialement créé pour le réveillon de la Saint Sylvestre 2025

à partir de 20h00

Noix de Saint-Jacques à l'unilatérale et Ail Noir

*L'escalope de Foie Gras de Canard du sud-Ouest Poêlé
et Figs Rôties*

Retour de pêche en nage d'Agrumes

*Picanha de Veau Grillée aux Senteurs Asiatiques
Mousseline de Panais, Champignons*

Le Croustillant de Reblochon Fermier et Mesclun

*Le dessert du Nouvel An
accompagnée de sa coupe de champagne
Antoine Chevalier "Brut Karbonnia"*

**De légères modifications peuvent être effectuées sous réserve de la disponibilité des produits*





Le Labrador 1971

Our Chef Antoine Fernandès invites you to discover his refined menu, specially crafted for the 2025 New Year's Eve celebration

From 8:00 PM

Seared Scallops with Black Garlic

*Pan-Seared Duck Foie Gras from South-West France
with Roasted Figs*

Catch of the Day in a Citrus Broth

*Grilled Veal Picanha with Asian Aromas
Parsnip Purée, Mushrooms*

Crispy Reblochon Cheese Parcel with Mesclun Salad

*New Year's Dessert
Served with a glass of
"Brut Karbonnia" Champagne by Antoine Chevalier*

**Slight modifications may be made subject to product availability*

