



TETEOIE

Saint-Sylvestre

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

New Year's Eve · Thursday 31 December 2026

Huître Gillardeau

Céleri-rave & caviar de la Maison Sturia

Gillardeau oyster, celeriac & caviar from Maison Sturia

Terrine de foie gras de canard

Marbrée aux coings & savagnin

Duck foie gras terrine marbled with quince & Savagnin wine

Belle noix de Saint-Jacques

À la poire & sucs aux noix de Grenoble

Scallop with pear & Grenoble walnut jus

Turbot breton

& pieds de veau en carpaccio juste saisi

Brittany turbot & lightly seared calf's foot carpaccio

Œuf de poule de la ferme de la Fouillouse

Confit et mousseux, endive

& truffe melanosporum Aléna

Egg from Ferme de la Fouillouse, confit & foamy, endive & Aléna black truffle

Canon de chevreuil de Sologne

Puntarelle croquante & kumquat

Loin of Sologne venison, crisp puntarelle & kumquat

Brillat-Savarin

Aux fruits confits de Llamand

Brillat-Savarin cheese with candied fruit from Llamand

Pomelos cristallisé

Prosecco & hibiscus

Crystallised pomelo, Prosecco & hibiscus

Chocolat Jamaya

Mandarine Satsuma & cire d'abeille

Jamaya chocolate, Satsuma mandarin & beeswax

220 €

HORS BOISSONS · BEVERAGES NOT INCLUDED

Accord mets et boissons · 6 verres (8 cl) · 90 €

Food & beverage pairing · 6 glasses (8 cl each) · €90