



LE MENU D'HUBERT
4 TEMPS 210€
31.12.25

Prélude

Huitre en gelée glacée



*Saint-Jacques mi-crues mi-cuites,
cresson de fontaine, condiment barbes*



*Saint-Pierre,
sauce marinière aux coquillages, salicorne*

*Volaille demi-deuil à la truffe Melanosporum,
sauce Périgueux, marrons rôtis*



*Sélection de trois fromages affinés
MOF Bernard Mure-Ravaud*



Chocolat en textures

Douceurs de fin de repas

Prix net TTC, service compris.



HUBERT'S NEW YEAR'S EVE MENU
4 COURSES €210
31.12.25

Prelude

Oyster in iced jelly

*Scallops, half-raw half-cooked,
watercress and "barbes" condiment*

*John Dory,
shellfish marinière sauce and lightly crisped samphire*

*"Demi-deuil" poultry with Melanosporum truffle,
Périgueux sauce and roasted chestnuts*

*Selection of three aged cheeses
MOF Bernard Mure-Ravaud*

Chocolate in textures

Sweet treats

Price includes VAT and service.