

restaurant

LE 16bis

Menu du 31 décembre 2025 : 80€

A partir de 19h30. Réservation obligatoire : le choix de l'entrée et du plat vous seront demandés à la réservation.



Coupe de champagne et sa trilogie d'œuvres du 16 Bis :

- ❖ L'huître gratinée au champagne
- ❖ Crèmeux de foie gras, pain d'épices et pistache
- ❖ Tartare de St Jacques, avocat et pavot



Tataki de lotte, crèmeux de wasabi, tartare d'algues marinées

Ou

Foie gras mi-cuit, cœur abricot, chutney de fruits jaunes, brioche toastée



Trio de la mer : turbot, saumon, noix de St Jacques et son sabayon au champagne

Julienne de légumes, pommes de terre grenaille

Ou

Crapaudine de caille, jus corsé au thym

Garniture forestière, pomme de terre Hasselback



Assortiment de fromages affinés



Entremet chocolat noisette