



ORIGINES

31 DÉCEMBRE 2025



Amuse-bouche

Huître Gilardeau, caviar Sturia



Fontainebleau, Seine-et-Marne

Tartelette de champignon de Paris,
brie de Melun, truffe Mélando



Locquirec, Bretagne

Cotriade, oignon de Roscoff aux algues,
Saint-Jacques, ormeaux, pouces-pieds



Saulieu, Bourgogne

Cuisse de grenouille panée, persillade,
sauce et garniture bourguignonne



Èze, Côte d'Azur

Gamberoni, risotto de cardons,
citron de Menton, Fiore Sardo



Bordeaux, Aquitaine



Magret contisé à la truffe,
pommes de terre sarladaises, sauce Albufera



Wanze, Belgique

Chocolat 70%, caviar Osciète « Sturia »,
spéculos



198€ HORS BOISSON



T E R R E S D U V A L



ORIGINES

31 DECEMBER 2025



Amuse-bouche

Gilardeau-oester, Sturia-kaviaar



Fontainebleau, Seine et Marne

Taartje met champignons,
brie uit Melun, Melano-truffel



Locquirec, Bretagne

Cotriade, Roscoff-ui met zeewier,
sint-jakobsschelpen, zeeoren, zeepokken



Saulieu, Bourgogne

Gepaneerde kikkerbiljetjes, peterselie,
Bourgondische saus en garnituur



Èze, Cote d'azur

Gamberoni, risotto van crosnes,
citroen uit Menton, Fiore Sardo



Bordeaux, Aquitaine



Eendenborst met truffel,
aardappelen uit Sarlat, Albufera-saus



Wanze, Belgique

Chocolade 70%, Osciètre-kaviaar "Sturia",
speculaas



198 € EXCLUSIEF DRANKJES



T E R R E S D U V A L



ORIGINS

DECEMBER 31, 2025



Amuse-bouche

Gilardeau oyster, Sturia caviar



Fontainebleau, Seine et Marne

Paris mushroom tartlet, Melun
brie cheese, Melano truffle



Locquirec, Bretagne

Cotriade, Roscoff onion with seaweed,
scallops, abalone, barnacles



Saulieu, Bourgogne

Breaded frog legs, parsley sauce,
Burgundy sauce and garnish



Èze, French Riviera



Gamberoni, Chinese artichoke risotto,
Menton lemon, Fiore Sardo



Bordeaux, Aquitaine



Magret with truffles,
Sarladaise potatoes, Albufera sauce



Wanze, Belgium



70% chocolate, Sturia oscietra caviar,
speculoos

€198 EXCLUDING DRINKS



T E R R E S D U V A L