



MENU DÉGUSTATION DE LA SAINT-SYLVESTRE

31.12.2025

Un voyage en huit temps – 160€ par personne
Coupe de Champagne Grand Cru offerte

PRÉLUDE PÉTILLANT

Coupe de Champagne & amuse-bouche

L'ÉVEIL DES SENS

Noix de Saint-Jacques lardées et rôties, crème de panais & écume de grenade

L'HOMMAGE AU TERROIR

Foie gras mi-cuit aux truffes & à l'Armagnac, voile de gelée au Porto

LE SOUFFLE DU VERGER NORMAND

Sorbet citron vert au Calvados

LA SIGNATURE DE L'ATYPIC

Tournedos Rossini, foie gras poêlé & truffe noire du Périgord, jus réduit au Madère

LES FASTES OCÉANES

Demi-homard rôti, risotto crémeux à l'encre de seiche

ENTRE TERRE ET MYSTÈRE

Brie de Meaux truffé, jeunes pousses de mâche & éclats de noix caramélisées

L'ULTIME ENCHANTEMENT

Dôme de chocolat noir Saint-Domingue, crème à la mandarine impériale

Conditions:

Une empreinte bancaire à titre de 80€/personne est exigée lors de la réservation.

Votre carte de crédit ne sera débitée qu'en cas de **no-show** ou d'**annulation tardive** moins de 2 jours du repas.



 NEW YEAR'S EVE MENU 31.12.2025

An eight-course culinary journey – €160 per guest

A complimentary glass of Grand Cru Champagne

SPARKLING PRELUDE

Glass of Champagne & amuse-bouche

AWAKENING OF THE SENSES

Seared scallops wrapped in bacon, parsnip cream & pomegranate foam

TRIBUTE TO THE TERROIR

Foie gras terrine with truffle & Armagnac, Porto wine jelly

BREATH OF NORMANDY ORCHARDS

Lime sorbet with Calvados

L'ATYPIC SIGNATURE

Tournedos Rossini with seared foie gras & Périgord black truffle, Madeira wine reduction

OCEANIC SPLENDOR

Roasted half-lobster, creamy squid-ink risotto

EARTH AND MYSTERY

Brie de Meaux with truffle, mâche salad & caramelized walnuts

THE FINAL ENCHANTMENT

Saint-Domingue dark chocolate dome, Imperial mandarin cream

Conditions:

A bank card imprint of 80€ per person is required at the moment of reservation.

Your card will be only charged in case of a no-show or late cancellation less than 2 days before the meal.



2025/26跨年夜晚宴

八道法式佳肴 – 每位160欧元
赠送一杯特级园 Grand Cru香槟

闪耀序曲

香槟一杯 & 海味前点

感官苏醒

培根香煎扇贝，欧洲萝卜泥与石榴慕斯

法兰西致敬

黑松露与雅文邑酒鸭肝酱，波尔图酒果冻

诺曼底微风

青柠卡尔瓦多斯冰沙

主厨经典 – L'Atypic 招牌菜

罗斯尼菲力牛排，香煎鸭肝，佩里戈尔黑松露，马德拉酒汁

海洋魅力

烤大龙虾(半只)，墨鱼汁芝士烩饭

神秘大地

松露布里奶酪，嫩芽沙拉与焦糖核桃

终极甜梦

圣多明各黑巧克力穹顶，柑曼怡奶油心

预订规则：

每位需提供80欧元的信用卡预授权以确认预订。

如在用餐前两天内取消或未到店，将从您的信用卡中扣除相应金额。