

VILLA PINEWOOD

LA DERNIÈRE NUIT

Une ode à la Montagne Noire, un souffle d'ailleurs.

---

31 DÉCEMBRE 2026 · ACCUEIL À 20 H

UNE SEULE TABLE / 14 CONVIVES

La dernière nuit

Chers amis de la Villa Pinewood,

Pour la première fois, nous ouvrirons notre maison à la Saint-Sylvestre.

Une soirée à part, imaginée pour accueillir les dernières heures de l'année autour de notre table.

La Montagne Noire restera notre point d'ancrage. Ses plantes sauvages, ses sous-bois, ses parfums et ses silences continueront de guider notre cuisine.

Mais pour cette nuit, nous nous autoriserons quelques détours. La mer rencontrera la forêt. Des saveurs venues d'ailleurs dialogueront avec celles de notre terre, sans jamais en effacer l'empreinte.

Nous serions heureux de partager cette soirée singulière avec quatorze convives. Pas un de plus.

UNE SEULE NUIT. UNE SEULE TABLE. QUATORZE CONVIVES.

Anne & Thomas Cabrol

Une ouverture exceptionnelle, le temps d'une soirée.

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

CANAPÉS
foie gras, gelée au sureau
daucus carota, caramel lacto-fermenté

BOUILLON DE L'AURORE
parfums botaniques infusés aux racines d'ombellifères

FORÊT PROFONDE
trompettes de la mort, sauce à la réglisse des bois

SOUS LA TERRE
truffe noire et ail rose de Lautrec en habit noir

PAIN AU BARBU DE LACAUNE
au levain perpétuel de mars 2020

BEURRE CAUSSE ET MONTAGNE NOIRE
enfleuré à la truffe et à l'ail des ours

HUÎTRE CHAUDE ROCKEFELLER
au champagne et aux chénopodes bon-Henri

SAINT-JACQUES
sapin douglas, écume de caprifiguier, sabayon à la myrrhe odorante

PIGEON AU FLAMBADOU
jus des carcasses aux fruits bleus du Causse

CAMEMBERT DE LA VALLÉE À LA TRUFFE
herbes pastorales

ÉCHAT'AIGNE CONFITE
suivre la forêt jusqu'à sa part de douceur

TROU TARNAIS
agrumes d'ici, lierre terrestre, armoracia, huile de main de Bouddha

PIC DE NORE, PARÉ D'OR
ganache sans sucre, faînes de hêtre, café de glands de chêne, abies alba

MIGNARDISES
larme du bison
madeleine au sapin



UNE NUIT À PART

Jeudi 31 décembre 2026 · Accueil à 20 h

14 places, pas une de plus.

MENU 250 €

par personne · hors boissons

Anne proposera, à ceux qui le souhaitent, des accords mets et vins d'exception.

Service unique. Le menu est réglé à la réservation.

RÉSERVATION SAINT-SYLVESTRE