

**GRAND REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE**  
**NEW YEAR'S EVE MENU**

Dîner du Jeudi 31 Décembre 2020 – *New Year's Eve dinner*

**EN 7 SERVICES – SERVED IN 7 COURSES**

**La Noix de Saint Jacques / Scallop**

Marinée, gambas à la flamme, Pâte Kadaif, celeri aux algues.

*Marinated, King Prawns grilled, Kadaif pasta, celeriac perfumed with seaweed.*

**Le Foie Gras de Canard / Duck foie gras**

Cuit en terrine au coing safrané, chanterelles, salsifis croustillants, truffe noire.

*Cooked as a terrine with quince and saffron, chanterelles, crispy salsify and black truffle.*

**La Lotte / Monkfish**

Cuite meunière, huître, caviar, épinards topinambours et sauce yuzu.

*Cooked meuniere, oyster, caviar, spinach, Jerusalem Artichokes and yuzu sauce.*

**Le Chevreuil / Roebuck**

Noisette rôtie, betterave, potimarron, choux de Bruxelles, truffe noire, sauce cranberry.

*Roasted fillet, beetroot, squash, Brussels sprouts, black truffle and cranberry sauce.*

**Le Fromage de Chèvre / Goat Cheese**

De Monsieur VERGNE, Meilleur Ouvrier de France.

Millefeuille pomme, poire, coriandre et pistache et Millefeuille mangue et piment d'Espelette.

*From Mr. VERGNE, Meilleur Ouvrier de France.*

*Apple, pear, coriander and pistachios Millefeuille and mango and Espelette pepper Millefeuille.*

**L'Ananas / Pineapple**

Ultra Sablé vanillé, parfait des îles, profite d'ananas passion, éclats glacés de liqueur de noix de coco.

*Vanilla shortbread, exotic parfait, pineapple and passion fruit, coconut liquor ice cream.*

**Le Chocolat / Chocolate**

Croustillant et fondant au lait, parfumé à la truffe cœur de guanaja aux agrumes,

streusel amandes cacao, crème glacée à la noisette.

*Crispy and fondant, truffle with guanaja and citrus heart, almond and chocolate Streusel, hazelnut ice cream.*

**Avec accord mets & vins de notre sommelier, apéritif, vins, champagne, eaux, cafés et thés (à discrétion)**

*Beverages included: aperitif, wine, champagne, mineral water, tea & coffee.*

*ou*

**Avec apéritif sans alcool, boissons non alcoolisées, eaux, cafés et thés (à discrétion)**

*Beverages included: non-alcoholic aperitif, soft drinks, mineral water, tea & coffee*