

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

Dîner du Vendredi 31 Décembre 2021 – *New Year's Eve dinner*

EN 7 SERVICES – SERVED IN 7 COURSES

La Dorade Grise / Sea Bream

Cuite doucement, tourteau, salsifis, algues et caviar.
Slightly cooked, crab meat, salsifies, seaweed and caviar.

Le Foie Gras de Canard / Duck foie gras

Escalope fumée, noix de Saint-Jacques cuite meunière à la truffe,
pommes de terre confites dans un beurre de cèpes.
Smoked slice, scallops cooked meuniere with truffle, preserved potatoes in a porcini mushroom butter.

La Sole / Sole

Cuite meunière, endives braisées, coquillages et shitaké.
Cooked meuniere, braised chicories, seashells and shitake.

Le Veau / Veal

Rôti, ris de veau à la crème de truffe, betteraves rouge,
chou vert au lard fumé et choux de Bruxelles.
*Roasted, sweetbread with truffle cream, red beetroots,
green cabbage with smoked bacon and brussels sprouts.*

La Tomme au foin / Cow Cheese with hay

Poire au safran, crémeux d'oignons doux et sarrasin.
Pear perfumed with saffron, sweet onion cream and buckwheat.

Les Agrumes / Citrus

Raviole de sudachi, tartare de mandarine au sésame et nuage de citron caviar.
Sudachi ravioles, mandarin tartar with sesame and caviar lemon foam.

Le Chocolat / Chocolate

Croquant praliné, noix de cajou torréfiées, truffe gourmande de Caraïbe et glace au pain grillé.
Crispy praline, roasted cashew nuts, Caraïbe chocolate truffle and grilled bread ice cream.

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included