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

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

280 EUROS par personne / *per person*
Avec accord mets & vins de notre sommelier, apéritif, vins, champagne, eaux, cafés et thés (à discrétion)
Beverages included: aperitif, wine, champagne, mineral water, coffee and tea.

220 EUROS par personne / *per person*
Avec apéritif sans alcool, boissons non alcoolisées, eaux, cafés et thés (à discrétion)
Beverages included: non-alcoholic aperitif, soft drinks, mineral water, coffee and tea.

EN 7 SERVICES – *SERVED IN 7 COURSES*

La Dorade Grise / *Sea Bream*
Cuite doucement, tourteau, salsifis, algues et caviar.
Slighlty 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