

Réveillon de la Saint-Sylvestre

265 € hors boisson

Pour patienter

Thon de Méditerranée à peine saisi
caviar gold

Petit paté chaud de volaille
canard et foie gras

Noix de Saint-Jacques marinées
artichaut et citron

Risotto coraillé, médaillons de homard dorés
réduction d'une homardine

Filet de bœuf rôti
légumes d'hiver cuisinés ensemble, sauce Périgueux

Brie de Meaux truffé
salade d'herbes d'ici

Composition chocolat / vanille
Coupe de Champagne Moët & Chandon

New year eve dinner

265 € excluding drink

To start with

Lightly seared tuna from Méditerranée
gold caviar

Chicken, duck and foie gras
warm pâté

Marinated sea scallops
artichokes and lemon

Coral risotto, seared medallions of lobster
homardine reduction

Roasted beef tenderloin
winter vegetables cooked together, Périgieux sauce

Truffled Brie de Meaux
local herb salad

Chocolate and vanilla delight
A glass of Champagne Moët & Chandon