MENU

Nouvel An

AMUSE-BOUCHE

Assortiment de canapés
Cornet au saumon, tartelette aux oignons et au comté, bonbon de foie gras au fruit de la passion

ENTRÉE

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, sauce vierge à l'orange sanguine, pomme Granny Smith, aneth et caviar osciètre

POISSON

Pavé de turbot poché au beurre, poireaux à la soubise, émulsion de coques au raifort et salicorne

VIANDE

Filet de veau cuit à basse température, farci au ris de veau, sauce dijonnaise, chanterelles et gnocchis à la parisienne

FROMAGE

Camembert à la truffe noire Melanosporum, rôti au four, à partager

PRÉ-DESSERT

Granité au jus de grenade

DESSERT

Tourbillon de ganache à la vanille, à la poire et au pain d'épices

Supplément truffe Melanosporum ou truffe blanche sur demande



22.5€

MENU EN 7 TEMPS AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE

29.0€

MENU EN 7 TEMPS AVEC ACCORD METS ET VINS, EAUX MINÉRALES ET CAFÉ

MENU

New Year's Eve

AMUSE-BOUCHE

Assortment of canapés

Salmon cone, onion and Comté cheese tartlet, foie gras bonbon with passion fruit

STARTER

Scallop carpaccio with citrus fruits, blood orange vinaigrette, Granny Smith apple, dill and Oscietra caviar

FISH COURSE

Butter-poached turbot fillet, leeks with Soubise sauce, cockle and horseradish emulsion, and samphire

MEAT COURSE

Slow-cooked veal fillet stuffed with sweetbreads, Dijon mustard sauce, chanterelle mushrooms and Parisian-style gnocchi

CHEESE

Oven-baked Camembert with Melanosporum black truffle, to share

PRE-DESSERT

Pomegranate granita

DESSERT

Swirl of vanilla ganache, pear and gingerbread

Melanosporum black truffle or white truffle available upon request, at an additional charge



€225

SEVEN-COURSE MENU INCLUDING A GLASS OF CHAMPAGNE

€290

SEVEN-COURSE MENU INCLUDING WINE PAIRING, MINERAL WATER AND COFFEE