

Le Menu de la Saint-Sylvestre !

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 180

1 COUPE DE CHAMPAGNE EPC BLANC DE NOIRS & MINI CROQUE-TRUFFE

Soirée festive : pianiste chanteur

Venez fêter la nouvelle année avec nous !

Nos entrées

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY AUX FIGUES
Semi-cooked duck foie gras with figs chutney

SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE BIO, CRÈME ACIDULÉE
Organic Scottish smoked salmon, sour cream

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES & TRUFFE NOIRE
Scallop carpaccio with black truffle

TARTARE DE DORADE HUILE D'OLIVE DE SORRENTE & CITRON, CAVIAR
Sea bream tartar with Sorrento olive oil, lemon & caviar

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES, CAILLÉ DE CHÈVRE & TRUFFE
Chestnut cream soup, goat's curd & truffle

Nos Plats

FOIE GRAS POÊLÉ, POMME & RAISINS, SAUCE VERJUS
Pan-fried foie gras, apple & grapes, verjuice sauce

VOLAILE JAUNE AUX MORILLES, POUSSÉS D'ÉPINARD
Yellow poultry with morel mushrooms & spinach shoots

BAR SAUVAGE RÔTI, CHAMPIGNONS DES BOIS
Roasted wild sea bass with wild mushrooms

SAINT-JACQUES DORÉES, BUTTERNUT & TROMPETTE
Roasted scallops, butternut & trumpet

FILET DE BŒUF ROSSINI, POMME PURÉE TRUFFÉE
Beef fillet Rossini, truffled mashed potatoes

Nos Fromages & Desserts

BRIE TRUFFÉ
Truffled brie cheese

MONT-BLANC
Mont-Blanc pastry

VACHERIN CONTEMPORAIN MANGUE & PASSION
Meringue cake with mango & passion fruit ice cream

CLÉMENTINE GRATINÉE AU SABAYON DE CHAMPAGNE
Clementine gratined with sabayon of champagne

PALET CHOCOLAT GRAND CRU AU PRALINÉ NOISETTE
Grand cru chocolate palet with hazelnut praline