

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 fig chutney

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

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

TARTARE DE DAURADE, MANGUE YUZU
Sea bream tartare with mango and yuzu

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES, DÉS DE FOIE GRAS
Chestnut velouté with diced duck foie gras

Nos Plats

FOIE GRAS POÊLÉ, POMME & RAISINS, SAUCE VERJUS
Seared foie gras with apple & grapes, verjuice sauce

VOLAILLE JAUNE AUX MORILLES, PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON
Yellow poultry with morel mushrooms and homemade mashed potatoes

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

SAINT-JACQUES DORÉES, PURÉE DE CÉLERI, POMMES GRANNY SMITH
Seared scallops with celery purée and Granny Smith apples

FILET DE BŒUF ROSSINI, PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE
Beef fillet Rossini with truffled mashed potatoes

Nos Fromages & Desserts

BRIE TRUFFÉ
Truffled brie cheese

MONT-BLANC
Mont-Blanc pastry

VACHERIN CONTEMPORAIN MANGUE & PASSION
Mango & passion French Meringue ice cream cake

CLÉMENTINE GRATINÉE AU SABAYON DE CHAMPAGNE
Clementine caramelized with Champagne sabayon

PALET CHOCOLAT GRAND CRU AU PRALINÉ NOISETTE
Grand cru chocolate disc with hazelnut praliné

La Carte de la Saint-Sylvestre !

*Soirée festive : pianiste chanteur
Venez fêter la nouvelle année avec nous !*

Nos entrées 26

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

SAUMON FUMÉ D'ECOSSE 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, finger lime

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES, CAILLÉ DE CHÈVRE & TRUFFE
Chestnut velouté, goat's cheese curd & truffle

Nos Plats 42

FOIE GRAS POÊLÉ, POMME & RAISINS, SAUCE VERJUS
Seared 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
Seared scallops, butternut & black trumpet mushrooms

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

Nos Fromages & Desserts 19

BRIE TRUFFÉ
Truffled brie cheese

MONT-BLANC
Mont-Blanc pastry

VACHERIN CONTEMPORAIN MANGUE & PASSION
Mango & passion, French Meringue ice cream cake

CLÉMENTINE GRATINÉE AU SABAYON DE CHAMPAGNE
Clementine caramelized with champagne sabayon

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