

GRAND REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE



DINER DE REVEILLON

260€ par personne

**Avec accord mets & vins de notre sommelier, apéritif, champagne, alcool divers, eaux, cafés et thés.
(à volonté)**

200€ par personne

**Avec apéritif sans alcool, soft (boissons non alcoolisées), eaux, cafés et thés.
(à volonté)**

- POUR COMMENCER -

Le foie gras de canard

Pressé en terrine, gelée au poivre, poire au Banyuls, crémeux maïs grillé.

- ENTRÉE -

Les noix de Saint Jacques

Servies en carpaccio aux agrumes, crème glacée tarama, pomme verte, caviar.

- POISSON -

Le Bar

Saisi, fettuccine au soja, coquillages au curry et algues, sauce champagne et caviar.

- VIANDE -

Le Chapon

Suprême rôti, contisé d'un beurre truffé estragon et noix, pomme de terre et céleri à la truffe.

- FROMAGE -

Fromages de Vincent Vergne (maître affineur).

- DESSERTS -

La Mandarine

Croustillant de blé noir, pépite d'agrumes glacée, truffée.

&

Le chocolat

Du Brésil aux senteurs de passion, plaisir des îles, nougatine au grué de cacao parfumée au citron, crème glacée au poivre.

Tarifs Nets TTC