



Dîner du Réveillon | New Year's Eve Dinner

31-12-022

Apéritif

Cromesquis de canard | Duck cromesquis

Huître, pomme verte | Green apple oyster

Croustillant aux œufs de truite | Crisp trout eggs

Saint-Jacques, sauce champagne | Scallop, Champagne sauce



Menu

Gravlax de bar, vinaigrette agrumes de Provence, caviar français
Sea bass gravlax, Provence citrus fruit vinaigrette, French caviar



Terrine de foie gras au vin chaud, brioche feuilletée à la truffe
Mulled wine Foie Gras terrine, truffled puff brioche



Homard braisé, sabayon à l'oursin, épinards juste tombés
Braised lobster, sea urchin Sabayon, spinach



Granité champagne, sorbet pamplemousse
Champagne granita, grapefruit sorbet



Poularde de Bresse, jus à la truffe, potimarron au genièvre
Bresse chicken, truffled gravy, juniper flavoured pumpkin



Nougat de chèvre et fruits secs, pousses de salades
Goat and dried fruits nougat, lettuce



Entremet chocolat noisette, cardamome, sorbet citron basilic
Chocolate hazelnut Entremet, cardamom, lemon -basil sorbet



Mignardises de Noël
Christmas Mignardises

135€ par pers

Le tableau des allergènes est disponible sur demande | Prix nets en euros, taxes et service compris Origine des viandes : France