



Jeudi 31 décembre 2020



RÉVEILLON SAINT-SYLVESTRE



Brasserie

Amuse-bouche

Lingot de foie gras et poudre de pain d'épices, confit pomme/raisin

Foie gras with ginger bread powder, marmalade of apple and grappes
Foie gras di anatra con pan di zanzero; marmellata di mele e uva

Le homard en salade croquante, caviar et œuf de caille

Sauce César à la truffe

Lobster salad with caviar and quail egg, Caesar sauce with truffle
Insalata di astice con caviaile e uovo di quaglia, salsa Cesare al tartufo

Risotto crémeux aux Saint-Jacques et panais, fumet de crustacés

Scallops risotto with parsnip, shellfish sauce
Risotto con capesante saltate pastinaca, salsa di crostacei

Cœur de filet de bœuf, pommes moelleuses aux éclats de truffes noires et artichauts, jus périgieux

Sauteed beef fillet, potatoes with black truffles and artichokes
Filetto di manzo con patate al tartufo e carciofi

Le calendrier du Nouvel An aux marrons glacés, Crème vanille et meringue tendre

Chestnuts New Year's Eve cake, vanilla cream and meringue
Dolce dell'Anno Nuovo ai marroni, crema alla vaniglia e meringa



Tasse Moka et mignardises

Coffee and delicacies // Caffè e pasticcini

Tarif : 270 € par personne / *per person* / per persona

135 € pour les enfants de -12 ans



Demi-bouteille de vin incluse

Bourgogne Chardonay – Blanc

Domaine les Justices - Rouge

½ bottle of wine included / ½ bottiglia di vino inclusa

T.V.A (20 %)



Cotillons à minuit



Consultez notre carte des vins & champagnes

Please consult our wine & champagne list / Consultate la nostra lista dei vini e champagne

T.V.A (10 %) & service (15%) inclus