



Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

Dîner servi de 19h00 à 22h00

New Year's Eve Menu, 31st December 2022

Dinner served from 7:00PM to 10:00PM

Amuse-bouche & Entrée - Appetizers & Starter

Rose de magret séché, confiture d'oignons et pommes.
Saumon gravlax à la betterave, tagliatelles de courgettes marinées et crème acidulée.
Cured duck breast rose with an apple and onion jam.
Beetroot salmon gravlax, marinated courgettes and citrus cream.

Soupe - Soup

Velouté de butternut, éclats de marrons glacés, émulsion au pain d'épice et tuile croustillante.
Creamy butternut soup, roasted chestnuts, gingerbread cream and crispy tuile.

Plât de résistance de viande - Main Course with meat

Grenadin de noix de veau, sauce madère, gratin dauphinois, purée de patate douce et girolles persillés.
Veal grenadine, Madeira sauce, gratin dauphinois, sweet potato purée and parsley chanterelles.

ou Plât de résistance de poisson - Main Course with fish

Pavé d'omble chevalier, crème citron vert et aneth, riz au paprika, mini carottes et pois gourmand.
Arctic char steak, lime and dill cream, paprika rice, baby carrots and green beans.

Trou Normand

Sorbet citron et vodka. Lemon sorbet and vodka.

Dessert - Dessert

Fondant au chocolat noir, crème au chocolat blanc et coulis de fruits rouge.
Dark chocolate fondant and white chocolate cream, red fruit coulis..

* Prix par personne. Boissons en supplément.
50% d'acompte vous seront demandés afin de confirmer votre réservation.

* Price per person. Drinks are extra.

We ask for a 50% deposit to confirm your reservation.

75 €*