



Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

Dîner servi de 19h00 à 22h00

New Year's Eve Menu, 31st December 2023

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

Amuse-bouche & Entrée - Appetizers & Starter

Canapés au champignon forestière.
Saumon gravlax au graines de sésame et ail noir et son émulsion de wasabi.

Forest mushroom canapé.
Salmon gravlax with sesame seeds and black garlic with a wasabi cream.

Soupe - Soup

Velouté de butternut rôties, brisures de marrons glacés et croustons.
Roasted butternut soup, caramelised chestnuts and croutons.

Plât de résistance de viande - Main Course with meat

Suprême de pintade noire aux morilles et sa réduction de vin rouge,
gratin dauphinois, purée de carottes et échalotes confites.

Black guinea fowl with morels and reduced red wine sauce, potato gratin and carrot purée.

OU Plât de résistance de poisson - Main Course with fish

Filet de daurade royale meunière, sauce au citron et thym, gratin dauphinois et purée de carottes.
Royale seabass with lemon and thyme sauce, potato gratin and carrot purée.

Trou Normand

Petit colonel : sorbet citron et vodka pour digérer.

A little "colonel": lemon sorbet and vodka for digestion.

Dessert - Dessert

Gâteau moelleux au chocolat et noix de coco, crème pistache et noix de pécan caramélisées.
Chocolate and coconut cake, pistacchio cream and caramelised pecan nuts.

* 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.

Option végétarienne possible. Option vegetarian possible.

75 €*