

◆ MENU DU NOUVEL AN ◆
MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

◆ AMUSE-BOUCHE ◆

Velouté d'Héliantis & Caviar
(Cream of Helianti & Caviar)

◆ ENTRÉE ◆

Foie Gras à la Truffe, Chutney
de Coing & sa Brioche Toastée
(Truffle Foie Gras, Quince Chutney & Toasted Brioche)

◆ PREMIER PLAT ◆

Demi Homard, avec sa Bisque
& Légumes d'Hiver Rôtis
(Half Lobster with Bisque & Roasted Winter Vegetables)

◆ SECOND PLAT ◆

Ballottines de Pintade Fermière, Farcie à la Truffe,
Mousseline de Patates Douces & Sauce à la Truffe
*(Guinea Fowl Ballotine Stuffed with Truffle,
Sweet Potato Purée & Truffle Sauce)*

◆ DESSERT ◆

Pavlova à la Crème de Marrons, Comme un
Mont-Blanc, & Clémentines au Sirop
*(Chestnut Cream Pavlova, Mont-Blanc Style,
& Syrup-Glazed Clementines)*

Menu unique (hors boissons) : 160€ / personne

Pas de modification et pas de menu enfant
Réservation sur notre site internet, avec empreinte bancaire

Menu (excluding beverages) : €160 per person

No modifications or children's menu available
Reservations exclusively on our website, secured with a credit card hold

PAMELA POPO