

Dîner du réveillon de la Saint Sylvestre 2017

A partir de 21h00 jusqu'à 1h00 .

From 9:00 pm till 1:00 am.

195 € hors boissons.

195€ fixed price

L'amuse bouches/Appetizers

Belle Huître marinée à la sauce soja et sésame servie dans sa coquille.

Half-shell oyster marinated in soy and sesame sauce.

Le foie gras en duo /Foie gras duet

Foie gras de canard mi- cuit et en beignet, chutney de figues et brioche tiède.

Homemade foie gras and foie gras 'doughnut' with fig chutney and toasted brioche.

Le homard/Lobster

Raviole de homard Breton, fondue de poireaux et sa bisque crémeuse.

Breton lobster ravioli with leek fondue and creamy bisque.

Le bœuf/Beef

Château filet de bœuf, copeaux de foie gras accompagné de mini légumes d'hiver et girolles, sauce à la truffe noire du Périgord.

Dry aged prime fillet of beef with foie gras, baby vegetables, girolle mushrooms and black truffle sauce

Le fromage/Cheese

Brie de Meaux truffé, cœur de sucrine et huile de noix.

Meaux Brie with truffles, lettuce and walnut oil.

Le dessert/Dessert

Le « merveilleux », chocolat au lait et crème de coco.

Milk chocolate merveilleux with coconut cream.

Mignardises pour le café / Mignardises for coffee

Coupe de champagne offerte à minuit.

Glass of champagne at midnight.

Vins et boissons en supplément sont à nos tarifs habituels.

Wine and additional drinks are at extra charge.