

Dîner du réveillon de la Saint Sylvestre 2018

A partir de 21h00 jusqu'à 1h00.

From 9:00 pm till 1:00 am.

235 € Accord Mets et Vins.

235€ fixed price

*Coupe de champagne offerte à minuit.
Glass of champagne offered at midnight.*

Les mises en bouches

Appetizers

Le foie gras

Foie gras de canard mi- cuit, spécialité de notre Chef, chutney pommes et caramel framboise gingembre avec ses toasts de brioche tiède.

Chef's special homemade duck foie gras with apple chutney and raspberry ginger caramel, warm brioche toasts.

Accompagné d'un verre (8cl) De Gewurztraminer Vendanges tardives Kuehn

Le homard

Croustillant de homard breton à l'estragon et sa bisque.

Crispy Breton lobster with tarragon and bisque.

Accompagné d'un verre (8cl) de Santenay Blanc Justin Girardin

L'entracte

Sorbet mandarine et liqueur Mandarine Impériale.

Tangerine sorbet and Mandarin Imperial liqueur.

Le veau

Filet mignon de veau origine France pommes dauphines avec une sauce à la truffe noire du Périgord.

Roasted fillet of veal origin France with black Périgord truffle sauce and dauphine potatoes .

Accompagné d'un verre (8cl) de Gevrey Chambertin Rouge Frédéric Magnien

Le fromage

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

Brie de Meaux with truffles, lettuce and walnut oil.

Accompagné d'une coupe (8cl) de Louis Roederer Brut 1er

Le dessert

Le délicieux Mont Blanc mousse de marrons et crémeux passion.

The delicious Mont Blanc mousse of chestnuts and creamy passion.

Accompagné d'un verre (8cl) de Muscat de Beaume de Venise

*

Café et mignardises.

Coffee and sweets.

Boissons en supplément sont à nos tarifs habituels.

Extra drinks are at our usual rates .