SAINT SYLVESTRE 2026

New Year's eve

MENU

Bavarois de potimarron, chantilly truffée et noisettes

Pumpkin Bavarois, truffled chantilly and hazelnuts

•

Terrine de foie gras de canard, marmelade d'oignons confits
Pain d'épices maison

Foie gras terrine, preserved onions chutney, home–made gingerbread

•

Noix de Saint-Jacques dorées au beurre demi-sel, jus de coquillages

Lightly seared scallops, shellfish juice

•

Filet de Boeuf façon Wellington,
Petits légumes Matignon, sauce Bourguignonne

Beef fillet in Wellington style, fresh vegetables and red wine sauce

•

Brie de Meaux truffé, fruits secs & Bouquet de Jeunes Pousses

Truffled Brie cheese, dried fruits and small salad

•

Edition Minuit: Entremet coco- Ananas

Pineapple and coco dessert

•

Mignardises

170€

+33 (0)4 65 84 44 · reception@hotel-tajimah.com · etincelles.com