MENU DU NOUVEL AN

AMUSE-BOUCHES

Gougère au comté et truffe noire

Maki de gambas croustillantes, sauce épicée

ENTRÉE

Foie gras poêlé

Ananas rôti, brioche et jus réduit

POISSON

Homard rôti au beurre, risotto crémeux au vieux parmesan

Bisque corsée

VIANDE

Bœuf en deux cuissons, rôti et confit

Mousseline de topinambour et carottes glacées, jus à la truffe noire

FROMAGE

Sélection de fromages affinés

DESSERT

Chocolat grand cru, noisette et vanille

Crémeux chocolat, cœur praliné croustillant et glace à la vanille

MIGNARDISES

200 €

NEW YEARS'S EVE MENU

AMUSE-BOUCHES

Comté and black truffle gougère

Crispy prawn maki, spicy sauce

STARTER

Pan-seared foie gras

Roasted pineapple, brioche and reduced jus

FISH

Butter-roasted lobster, creamy aged Parmesan risotto

Rich lobster bisque

MEAT

Beef two ways, roasted and confit

Sunchoke mousseline and glazed carrots, black truffle jus

CHEESE

Selection of aged cheeses

DESSERT

Grand cru chocolate, hazelnut and vanilla

Chocolate crémeux, crispy praline heart and vanilla ice cream

SWEET DELIGHTS

200 €