NEW YEARS'S EVE

Menu

GLASS OF CHAMPAGNE

AMUSE-BOUCHES

Comté and black truffle gougère

Crispy polenta, popcorn cream

STARTER

Scallop carpaccio with citrus

Clementine, crunchy fennel and lime

FISH

Roasted turbot fillet

Sunchoke, Champagne sauce

MEAT

Chicken ballotine with chanterelle mushrooms

Braised endive, truffled celeriac cream, poultry jus

CHEESE BUFFET

DESSERT BUFFET

160€

SAINT-SYLVESTRE

Menu

COUPE DE CHAMPAGNE

AMUSE-BOUCHES

Gougère au comté et à la truffe

Polenta croustillante et crémeux pop-corn

ENTRÉE

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes

Clémentine, fenouil croquant et citron vert

POISSON

Filet de turbot rôti

Déclinaison de topinambour, sauce au champagne

VIANDE

Ballottine de volaille aux chanterelles

Endive braisée et crémeux de céleri-rave à la truffe, jus de volaille

BUFFET DE FROMAGES

BUFFET DE DESSERTS

160€