

Dîner du réveillon de la Saint Sylvestre 2022

A partir de 21h00 jusqu'à 1h00.

From 9 :00 pm till 1 :00 am.

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

205 € (hors boissons)
205€ fixed price

240€ (hors boissons)

Avec caviar 20g en boîte individuelle et blinis maison (sur commande à la réservation)
Or € 240

With caviar 20g in individual box and homemade blinis (on order when booking)

Duo de mises en bouche

Huitre marinée et toast au saumon gravlax.

Marinated oyster and gravlax salmon toast.

Le foie gras

Terrine de foie gras mi-cuit, artichaut poivrade à l'huile de truffe noire et gelée au champagne.
Semi-cooked foie gras terrine, artichoke poivrade with black truffle oil and champagne jelly.

Le homard

Homard bleu de nos côtes poché, lentilles beluga, gel de cresson et espuma.

Poached blue lobster from our coasts, beluga lentils, watercress gel and espuma.

L'entracte

Pause fraîcheur sorbet pomme.

Break freshness apple sorbet.

Le veau

Filet mignon de veau, pommes dauphine à la mimolette ancienne et sauce aux morilles.

Filet mignon of veal, potato dauphine with ancient mimolette and morel sauce.

Le fromage

Brie de Meaux truffé.

Truffled Brie de Meaux.

Le dessert

Fraicheur d'agrumes sur un sablé sésame noir sorbet au sureau.

Citrus freshness on a black sesame shortbread with elderberry sorbet.

Café et sa mignardise

Truffe en chocolat maison.

Coffee and homemade chocolate truffle.

Vins et boissons en supplément sont à nos tarifs habituels.

Extra wines and drinks are at our usual rates.