

## Dîner du réveillon de la Saint Sylvestre 2024

**A partir de 21h00 jusqu'à 1h00.**

*From 9 :00 pm till 1 :00 am.*

*Coupe de champagne offerte à minuit.*

*Complimentary glass of champagne at midnight.*

**230€** (hors boissons)

*230€ fixed price*

OU

**255€** (hors boissons) avec **Caviar**

*Caviar Royal Siberian Baeri 20g en boîte individuelle avec blinis maison.*

*(Hors boissons)*

*€255 with Royal Siberian Baeri Caviar, 20g in an individual tin, served with homemade blinis. (excluding drinks)*

### Duo de mises en bouche

Aspic d'huître au yuzu et salicorne.

*Oyster aspic with yuzu and samphire.*

et

Croquette d'escargot anisée.

*Aniseed snail croquette.*

### Le foie gras

Belle tranche de foie gras à la poire caramélisée au calvados, chutney d'oignons servie avec une brioche toastée.

*Beautiful slice of foie gras with caramelized pear and calvados, onion chutney served with toasted brioche.*

### Le homard

Homard bleu frais sur une salade de lentilles beluga, rehaussée de pommes Granny Smith, d'oignons rouges, de coriandre et d'une vinaigrette au yuzu.

*Fresh blue lobster on a bed of beluga lentils, topped with Granny Smith apples, red onions, coriander, and a yuzu vinaigrette.*

### Le filet de bœuf en tournedos

Tournedos Rossini avec une sauce au foie gras, accompagné de pommes dauphines et d'un gel de cresson.

*Tournedos Rossini with foie gras sauce, served with pommes dauphines and a watercress gel.*

### Le fromage

Brie de Meaux truffé.

*Truffled Brie de Meaux.*

### Le dessert

Biscuit au chocolat blanc et feuillantine, ganache au chocolat 64%, croustillant aux marrons, le tout sublimé par un glaçage velouté, une chantilly légère et un coulis de figue.

*White chocolate and feuillantine biscuit, 64% chocolate ganache, crispy chestnuts, all enhanced by a velvety icing, a light whipped cream and a fig coulis.*

### Café et sa mignardise

Financier, noisettes caramélisées.

*Coffee and sweets.*