Menu du Nouvel An

31 décembre au soir
December 31st dinner

159 € TTC, hors boissons · excluding drinks

AMUSE-BOUCHE

Champagne Laurent-Perrier « La Cuvée » Brut

RAVIOLE OUVERTE DE HOMARD, CRÈME DE CRUSTACÉ AU SAFRAN

Open lobster ravioli, saffron shellfish cream
Champagne Taittinger « Prestige Rosé » Brut

NOIX DE SAINT-JACQUES, MOUSSELINE DE CÉLERI, SÉSAME

Scallops, celeriac mousseline, sesame
Chablis Premier Cru « Beauroy » BIO – Domaine William Fèvre

FILET DE BŒUF ROSSINI, POMMES DARPHIN, JUS DE VIANDE ACIDULÉ

Beef fillet Rossini, Darphin potatoes, tangy meat jus
Moulis-en-Médoc – Château Maucaillou

AVANT-DESSERT

TOUT CHOCOLAT, INSPIRATION DU CHEF PÂTISSIER

All chocolate, the pastry chef's inspiration
Crème de Cassis rare du Château d'Avelin

ACCORD METS ET VINS + 55 €

Wine pairing + €55

Réservation indispensable · Reservation required
Liste des allergènes sur demande · Allergen information on request
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération · Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink responsibly.

+33 3 20 85 30 30
hotel@gantoislille.com