



L'ANERIE

RESTAURANT DES SAVOIE



MENU NEW YEAR'S EVE

Blanc-manger au cresson, tourteau, jus de crustacés

Watercress blanc mange, crab, shellfish jus

Langoustine rafraîchie aux agrumes, caviar Baeri

Chilled Langoustine with citrus, Baeri Caviar

Foie gras confit au naturel, miroir au Porto à la truffe Melanosporum

Foie gras confit with Porto Mirror and Melanosporum Truffle

Le Filet de Bœuf Wagyu en brioche, Dauphinois croustillant

Wagyu Beef Fillet in brioche, crispy Dauphinois potatoes

Brie truffé affiné pour vous

Truffled Brie refined for you

Tablette au Chocolat Rooibos

Chocolate Rooibos tablet

350 par personne (hors boissons)
350 per person (drinks not included)

Corporate Chef : **Rocco Seminara** - Corporate Pastry Chef : **Manon Santini**

Executive Chef : **Bilal Amrani**