



L'ANERIE
RESTAURANT DES SAVOIE



Menu New Year's Eve

AMUSE-BOUCHES

Tartelettes au crabe, pomme verte, fenouil mariné

Crab tartlet, green apple, pickled fennel

Brioche farcie au canard mijoté, sauce au poivre & truffe noire

Brioche stuffed with duck confit, pepper & black truffle sauce

Pommes soufflées, foie gras confit, poutargue de caviar

Puffed potatoes, confit foie gras, caviar bottarga

CRUDO

Coquilles Saint-Jacques, céleri confit à la fève tonka, truffes blanches d'Alba

Scallops, celery confit with tonka bean, Alba white truffles

VIANDE

Le Filet de Bœuf Wagyu en brioche,

Dauphinois croustillant

Wagyu Beef Fillet in brioche, crispy Dauphinois potatoes

FROMAGE

Brie truffé affiné pour vous

Truffle Brie refined for you

DOUCEUR

Brioche façon Mont-Blanc à la clémentine Corse

Mont-Blanc style brioche with clementine

380 € par personne (hors boissons)

380€ per person (drinks not included)

Corporate chef : **Rocco Seminara** – Corporate Pastry Cheffe : **Manon Santini**

Executive Chef : **Bilal Amrani**



L'ANERIE
RESTAURANT DES SAVOIE



Menu végétarien New Year's Eve

AMUSE-BOUCHES

Tartelette d'artichauts en copeaux, fromage taleggio, truffe Melanosporum
Artichoke tartlet with shavings, taleggio cheese, Melanosporum truffle

Polenta croustillante, oignons rouges caramélisés, radicchio Barolo
Crispy polenta, caramelized red onions, Barolo radicchio

Chips de tapioca, houmous d'avocat, radis mariné, gelée au Champagne
Tapioca chips, avocado hummus, pickled radish, Champagne jelly

CRUDO

Tartare de betteraves colorées fumées, crème d'avocat, citron caviar
Smoked colorful beet tartare, avocado cream, caviar lime

MAIN

Risotto Carnaroli, crème de topinambour doré,
truffe blanche d'Alba / Accord - Champagne
*Carnaroli risotto, golden Jerusalem artichoke cream,
white truffle from Alba / Pairing - Champagne*

FROMAGE

Brie truffé affiné pour vous
Truffle Brie refined for you

DOUCEUR

Brioche façon Mont-Blanc à la clémentine Corse
Mont-Blanc style brioche with clementine

380 € par personne (hors boissons)

380€ per person (drinks not included)

Corporate chef : **Rocco Seminara** - Corporate Pastry Cheffe : **Manon Santini**
Executive Chef : **Bilal Amrani**