



L'ANERIE

RESTAURANT DES SAVOIE



New Year's Eve Dinner Saturday December 31st

Apéritif - Gourmet appetizers

Blinis au caviar- Caviar blinis
Verrine de King Crab et avocat- King Crab and avocado verrine
Galette de pommes de terre au saumon fumé- Potato galette with smoked salmon
Bruschetta à la truffe blanche d'Alba- Bruschetta with white Alba truffle

Entrée - Starter

Tartare mi-cuit de Homard bleu, émulsion de Champagne au caviar
Half-cooked tartar of Blue Lobster, Champagne emulsion with caviar

Lingot de foie gras aux fruits des bois, flambé au vieux Cognac
Foie gras with forest fruits flambé with old cognac

Plat - Main course

Aiguillettes de Saint-Pierre grillées, risotto crémeux aux asperges, sauce beurre blanc truffé
Grilled aiguillettes of Saint Pierre fish, creamy asparagus risotto, truffled white butter sauce

Tournedos de boeuf Wagyu, millefeuille de pommes de terre aux morilles, sauce périgourdine
Wagyu beef tournedos, millefeuille of potatoes with morels, Perigord sauce

Dessert - Dessert

Gourmandises autour du chocolat et du caramel
Chocolate and caramel delicacies

280 euros/personne, hors boissons
280 euros/person, drinks not included