

RÉVEILLON DE NOËL

CHRISTMAS MENU



AMUSE-BOUCHE APPETIZER

.

ENTRÉE STARTER

Duo de foie gras servi sur toasts, accompagné d'une confiture de figues maison
Duo of foie gras, served on toasts with homemade fig jam

.

PLAT MAIN COURSE

Suprême de volaille aux morilles, pommes duchesse délicatement dorées
ou Queue de lotte servie avec riz venere parfumé
Supreme of chicken with morel sauce, delicately golden duchess potatoes
or Monkfish tail served with fragrant venere rice

.

FROMAGES CHEESES

Sélection affinée : Tomme de Savoie, Beaufort, Bleu de Bonneval
Cheese selection: Tomme de Savoie, Beaufort, Bleu de Bonneval

.

DESSERT DESSERT

Bûche gourmande au chocolat ou Bûche aux fruits rouges
accompagnée d'une coupe de Champagne Ruinart
Decadent chocolate log or red fruit log
accompanied by a glass of Ruinart Champagne

.



CAFÉ OU THÉ COFFEE OR TEA



24 | 12 | 25

95€ PAR PERSONNE - NOTRE MENU EST 100% FAIT MAISON
95€ PER PERSON - EVERY DISH ON OUR MENU IS CRAFTED ENTIRELY IN-HOUSE

PRIX NET, TAXES ET SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
NET PRICE, INCLUDING TAXES AND SERVICE. ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, PLEASE DRINK RESPONSIBLY.