

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

NEW YEAR'S EVE MENU

AMUSE-BOUCHE

APPETIZER

POUR DÉBUTER

TO START

Foie gras poêlé, délicatement doré
Pan-seared foie gras, delicately golden

Saumon gravlax, mariné à la perfection
Gravlax salmon, perfectly marinated

POUR SUIVRE

TO CONTINUE

Caille aux marrons, accompagnée d'une purée de butternut
Quail with chestnuts, served with velvety butternut purée

Noix de Saint-Jacques, asperges fraîches, sauce au champagne
Scallops with fresh asparagus and champagne sauce

TROU SAVOYARD

SAVOYARD SORBET INTERLUDE

FROMAGES

CHEESES

Sélection affinée : fromage truffé et Beaufort
Refined cheese selection: truffle cheese and Beaufort

POUR TERMINER

TO FINISH

Pavlova aux fruits rouges accompagnée d'une coupe de Champagne Ruinart
Red fruit pavlova, accompanied by a glass of Ruinart Champagne

CAFÉ OU THÉ SERVI AVEC DES MIGNARDISES
COFFEE OR TEA, SERVED WITH ASSORTED MIGNARDISES

ANIMATION MUSICALE JUSQU'À 2H DU MATIN !

LIVE MUSIC UNTIL 2 A.M.!

31 | 12 | 25

130€ PAR PERSONNE - NOTRE MENU EST 100% FAIT MAISON

130€ 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.