



HÔTEL RESTAURANT SPA

saint charles

REVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

L'Attente du Chef / Chef's Appetizers

Foie Gras de Canard cuit au torchon, Confit de Figs aux Noix
Duck Foie-Gras Ballotine, Figs & Walnuts Confit

Cassolette de Homard Breton et Ecrevisses rôties, sauce Cardinale
Maine Lobster & Crawfish Cassolette, Cardinale Sauce

Roti de Lotte en Habit de Pancetta, Beurre de Thym,
Risotto de Riz Vénéré et Farandole de mini Légumes
*Monkfish & Pancetta Roti, Thyme Butter,
Venerated Rice Risotto and Mini Vegetable Farandole*
Ou / Or

Médaille de Veau au sautoir, Sauce aux Morilles
Gratin Dauphinois et ma sélection de Légumes de saison
Pan Seared Veal Médaille, Morels Sauce, Dauphinois Potatoes & Seasonal Vegetables

Sorbet Chartreuse Arrosé / Chartreuse Sorbet

Sélection de nos Fromages affinés, Variété de Pains Artisanaux
Cheese Sélection & Bread

Boule de neige

Biscuit Noix de Coco, Compoté de fruits Exotiques, Mousse Chocolat Blanc
Coconut Biscuit, Exotic Fruits Compote, White Chocolate Mousse

Coupe de Champagne / Glass of Champagne

Café, Thé & Mignardises / Coffee or Tea & Sweet Treats