



Menu du Réveillon

125€

Coupe de Champagne & Mise en Bouche

* * *

Foie gras de canard mi cuit, Spéculoos et chutney de mangue

Semi-cooked duck foie gras, Speculoos, mango chutney

* * *

Tartare de veau et Saint Jacques, citron caviar, huile d'olive et touche iodée

Veal and scallop tartare, lemon caviar, olive oil, and a touch of iodine

* * *

Chapon, châtaignes des bois, girolles, céleri et jus truffé

Capon, wild chestnuts, chanterelle mushrooms, celery and truffle juice

Ou / Or

Turbot, jeunes pousses d'épinards en déclinaison, crosnes, champagne et vanille

Turbot, baby spinach leaves, Chinese artichokes, champagne and vanilla

* * *

Royal Chocolat

Ou / Or

Délice de clémentine, biscuit moelleux aux noisettes

Clementine delight, soft hazelnut biscuit