



Menu en 5 plats
31 Décembre 2023
21h00

Apéritif

Coupe de Champagne Moët & Chandon (12,5cl) ou Crodino « Virgin Spritz »
Amuse-bouches

Entrées

Caviar Oscietre d'Aquitaine et ses condiments (Pour 2 personnes, 30gr)
Demi-queue de homard européen, fraîcheur de légumes

Plat

Châteaubriand fine purée de pomme de terre truffée,
salade d'herbes fraîche, jus réduit

Fromage

Comté 24 mois d'affinage, gelée de coing

Dessert

Le Royale mandarine chocolat de notre Chef Pâtissier

Café ou thé
Mignardise

Boissons

Champagne Moët & Chandon
Chablis - « la Sereine », La Chablisienne
AOP Crozes Hermitages - « Petite Ruche », M. Chapoutier
(Au choix, 1/2 bouteille par personne)
Ou 2 softs (25/33 cl) par personne

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes

(Toute autre demande sera en supplément)
Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur,
sauf commande spéciale sous 72h

Nous prions notre aimable clientèle de nous prévenir dès la réservation si possible d'un
potentiel régime spécifique



5-course menu

NYE 2023

9pm

Aperitif

Glass of Champagne (12.5 cl) or Crodino « Virgin Spritz »
& amuse-bouches

Starters

Caviar Oscietre of aquitaine with condiments (for 2 persons, 30gr)
Half-tail of European lobster, fresh vegetables

Main Course

Châteaubriand steak with truffled mashed potatoes,
fresh salad and reduced juice

Cheese

Cheese Comté aged 24 months, quince jelly

Desserts

The chocolate mandarin Royale from our Pastry Chef

Coffee or tea

Mini-Pastry

Drinks

Moët & Chandon Champagne

Chablis - "la Sereine", La Chablisienne (white wine)

AOP Crozes Hermitage - "Petite Ruche", M.Chapoutier
(Choice of 1/2 bottle per person)

Or 2 soft drinks (25/33 cl) per person

Bottle of Evian/Badoit (1L) for 2 persons

(All other requests will be charged extra)

Quantity of dishes limited each day to ensure freshness,
unless special order within 72 hours

We kindly ask our customers to inform us of any special dietary requirements as soon
as possible after booking.