

MENU ST-SYLVESTRE / NEW YEAR'S EVE MENU

360€ PRIX PUBLIC/ PUBLIC PRICE

L'amuse-bouche de la Saint-Sylvestre,
Saint-Jacques au coulis de Caviar
New Year's eve amuse bouche, Scallops and caviar coulis

Foie gras mi-cuit au sel de Guérande,
gelée au thé, vinaigrette orange amère
*Semi cooked Foie gras with salt of Guérande,
tea jelly, bitter orange dressing*

Velouté de « topinambour-truffe »
Velouté « Jerusalem Artichoke-truffles »

La selle de veau rôtie, pomme purée à la truffe noire,
champignons au jus
*Roasted veal saddle, black truffle mash potatoe,
jus of mushrooms*

« Le tout Chocolat »
« Completely Chocolate »

Eau minérale/ *mineral water*
Champagne* à discrétion / *Champagne* at will*
Vin* à discrétion / *Wine* at will*
Petit-déjeuner/ *Breakfast*

* Selection du Paradis Latin/ *Paradis*