

Menu Nouvel An

Aperitif

Coupe de Champagne Moët & Chandon Rosé
& Amuse-bouches

Entrées

Caviar De Neuvic* servi pour 2 personnes,
mini blinis & vodka Ciroc
&
Dôme de foie gras de canard,
compotée de cerises noires sur biscuit moelleux

Plat

Filet de Bœuf Angus, risotto de panais au parmesan,
légumes croquants, sauce aux morilles

Fromage

Brie Savarin AOP à la Truffe

Dessert

Sphère chocolat noir, douceur d'agrumes

Café ou thé

Boissons

1/2 Bouteille Crozes Hermitages
La Rollande (vin rouge) par personne
ou
1/2 Bouteille de Champagne Moët & Chandon
(par personne)

1/2 bouteille d'Evian ou Badoit par personne
Ou 1 soft (25/33 cl) pour 1 personne



*Caviar Baerii Français
Toute autre demande sera en supplément

New Year's Eve Menu

Aperitif

Glass of Moët & Chandon Rosé Champagne
& Hors d'oeuvres

Starters

De Neuvic caviar* for 2 people,
mini blinis & Ciroc vodka
&
Duck foie gras dome, compote of black cherries
on soft biscuit

Main Course

Angus Beef Fillet, Parmesan parsnip risotto,
crunchy vegetables, morel sauce

Cheese

PDO Brie Savarin with Truffles

Dessert

Dark chocolate sphere, citrus sweetness

Coffee or tea

Drinks

1/2 Bottle Crozes Hermitages
La Rollande (red wine) per person
or

1/2 Bottle of Moët & Chandon Champagne (per person)

1/2 bottle of Evian or Badoit per person
Or 1 soft drink (25/33 cl) per person



**Caviar Baerii Français*

Any supplementary order will be at additional cost