



Réveillon du JOUR de L'AN / NEW YEAR'S EVE Dinner

imaginé et orchestré par le Chef Arnaud Demerville



31 décembre 2021, 19 h / December 31st, 2021, 7pm

19h, Dîner dansant avec l'Orchestre du Moulin Rouge - 22h, Revue "Féerie" - Minuit, Voeux et soirée dansante DJ et ... 1 cadeau !
7pm, Dinner and Dance with the Moulin Rouge Orchestra - 10pm, Show "Féerie" - Midnight, Wishes and DJ party and ... 1 gift !

Menu

Frivolités

Royale de Foie Gras Truffée dans l'Esprit d'une Crème Brûlée, Jeunes Pousses, Pain d'Epices Croustillant
Custard of Foie Gras with Truffle, Young Lettuce Leaves, Crunchy Gingerbread

Belles Noix de Saint Jacques Marinées à Cru, Coulis Mangue-Passion, Avocats Grillés, Caviar Impérial de Sologne
Raw and Marinated Sea Scallops with a Mango-Passion Coulis, Grilled Avocado, Sologne Imperial Caviar

Langouste Rose en Viennoise d'Agrumes, Gnocchis de Pomme de Terre, Bouillon Emulsionné de Crustacés, Neige de Caviar
Pink Spiny Lobster in a Citrus and Coconut Butter, Potato Gnocchi, Shellfish Emulsion, Caviar Snowflake

Gelée de Champagne Rosé, Crème Glacée à l'Oignon Doux
Rosé Champagne Jelly, Sweet Onion Ice-Cream

Suprême de Pintade Fermière Label Rouge Doré au Sautoir, Homard Bleu, Scorsonère Rôti, Crémeux de Panais,
Tombée de Pousses d'Epinard, Jus Court et Bisque Lactée
*Breast of Farm Guinea Fowl Red Label Pan Seared, Blue Lobster, Roasted Salsify, Whipped Parsnip,
Baby Spinach, Creamy Lobster Bisque*

Dessert du Nouvel An
New Year Dessert

Café et Mignardises
Coffee and Delights

Soirée VIP, Places VIP. Coupe d'Accueil - *Welcome Drink* - au Champagne Alexandra Rosé 2004 - Soirée accompagnée d'une bouteille de Champagne ou de Vin d'exception au choix - *Dinner served with a choice of one bottle of Champagne or Wine*: Krug Grande Cuvée ou (or) Dom Pérignon 2008 ou (or) Château Mouton Rothschild 1995, 1^{er} Grand Cru Classé Pauillac.

Photo, Programme et Cadeau - *Photo, Programme and Gift*: 1000 € €

Soirée Prestige, Places privilégiées. Coupe d'Accueil - *Welcome Drink* - au Champagne Alexandra Rosé 2004 - Soirée accompagnée d'une bouteille de Champagne ou de Vin - *Dinner served with a bottle of Champagne or Wine*: Grand Siècle par Laurent-Perrier ou (or) Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2004, 2^{ème} Grand Cru Classé Pauillac.

Programme et Cadeau - *Programme and Gift*: 680 € €

Soirée Plaisir, Coupe d'Accueil - *Welcome Drink* - au Champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé - Soirée accompagnée d'une bouteille de Champagne ou de Vin - *Dinner served with a bottle of Champagne or Wine*: Laurent-Perrier Brut Millésimé 2008 ou (or) Larose de Gruaud, Saint Julien 2012.

Programme et Cadeau - *Programme and Gift*: 500 € €

