

SOIREE DU NOUVEL AN

CATEGORIE SILVER

L'amuse-bouche de la Saint Sylvestre
*Œuf surprise saumon frais, sabayon citronné
& caviar de Sologne*

Le foie gras en fleur de Paradis

Homard, caillette de choux « légumes
d'hiver-agrumes », bouillon au corail,
tuile croustillante à la baie de Timut

Le filet de veau façon « Wellington »,
sauce périgourdine

Le dessert de la St -Sylvestre de
M. Pierre Hermé : Azur
*Initiation de goûts, de textures et de
températures autour du chocolat et du yuzu*
*Crème au yuzu, crème onctueuse et mousse
au chocolat, pâte à sablé Infiniment*
*Chocolat, confit de yuzu de Kôchi,
sauce au chocolat et au yuzu*

1/2 vin rouge

❖ « Les Fiefs de Lagrange 2012 »
Saint-Julien

1/2 Champagne

❖ « Bollinger Spécial Cuvée »

1/2 eau minérale

CATEGORIE GOLD

L'amuse-bouche de la Saint Sylvestre
*Œuf surprise saumon frais, sabayon citronné
& caviar de Sologne*

Le foie gras en fleur de Paradis

Homard, caillette de choux « légumes
d'hiver-agrumes », bouillon au corail,
tuile croustillante à la baie de Timut

Le filet de veau façon « Wellington »,
sauce périgourdine

Le dessert de la St -Sylvestre de
M. Pierre Hermé : Azur
*Initiation de goûts, de textures et de
températures autour du chocolat et du yuzu*
*Crème au yuzu, crème onctueuse et mousse
au chocolat, pâte à sablé Infiniment*
*Chocolat, confit de yuzu de Kôchi,
sauce au chocolat et au yuzu*

1/2 vin rouge

❖ « Château Lagrange 2005 »
Saint-Julien

1/2 Champagne

❖ « Laurent Perrier Ultra Brut »

1/2 eau minérale

CATEGORIE PLATINIUM

Emplacement Carré or

L'amuse-bouche de la Saint Sylvestre
*Œuf surprise saumon frais, sabayon citronné
& caviar de Sologne + 20g de caviar*

Le foie gras en fleur de Paradis

Homard, caillette de choux « légumes
d'hiver-agrumes », bouillon au corail,
tuile croustillante à la baie de Timut

Le filet de veau façon « Wellington »,
sauce périgourdine

Le dessert de la St -Sylvestre de
M. Pierre Hermé : Azur
*Initiation de goûts, de textures et de
températures autour du chocolat et du yuzu*
*Crème au yuzu, crème onctueuse et mousse
au chocolat, pâte à sablé Infiniment*
*Chocolat, confit de yuzu de Kôchi,
sauce au chocolat et au yuzu*

1/2 vin rouge

❖ « Château Lagrange 2005 »
Saint-Julien

1/2 Champagne

❖ « Laurent Perrier Grand Siècle »

1/2 eau minérale

New Year's Eve Gala Dinner

CATEGORY SILVER

New Year's Eve amuse-bouche
Fresh salmon surprise egg, lemon sabayon
& Sologne caviar

Foie gras in flower of Paradise

Lobster,
“winter vegetable-citrus” cabbage curd,
coral broth, crispy tuile with timut berry

“Wellington-style” veal tenderloin,
Périgord sauce

M. Pierre Hermé's New Year's Eve dessert:
Azur

Introduction to tastes, textures and
temperatures with chocolate and yuzu
*Yuzu cream, chocolate smooth cream and
mousse, Infiniment Chocolat shortbread,
candied Kôchi yuzu, chocolate and yuzu
sauce*

½ red wine

❖ « *Les Fiefs de Lagrange 2012* »
Saint-Julien

½ Champagne

❖ « *Bollinger Spécial Cuvée* »

½ mineral water

CATEGORY GOLD

New Year's Eve amuse-bouche
Fresh salmon surprise egg, lemon sabayon
& Sologne caviar

Foie gras in flower of Paradise

Lobster,
“winter vegetable-citrus” cabbage curd,
coral broth, crispy tuile with timut berry

“Wellington-style” veal tenderloin,
Périgord sauce

M. Pierre Hermé's New Year's Eve dessert:
Azur

Introduction to tastes, textures and
temperatures with chocolate and yuzu
*Yuzu cream, chocolate smooth cream and
mousse, Infiniment Chocolat shortbread,
candied Kôchi yuzu, chocolate and yuzu
sauce*

½ red wine

❖ « *Château Lagrange 2005* »
Saint-Julien

½ Champagne

❖ « *Laurent Perrier Ultra Brut* »

½ mineral water

CATEGORY PLATINIUM GOLD SQUARE LOCATION

New Year's Eve amuse-bouche
Fresh salmon surprise egg, lemon sabayon
& Sologne caviar + 20g of caviar

Foie gras in flower of Paradise

Lobster,
“winter vegetable-citrus” cabbage curd,
coral broth, crispy tuile with timut berry

“Wellington-style” veal tenderloin,
Périgord sauce

M. Pierre Hermé's New Year's Eve dessert:
Azur

Introduction to tastes, textures and
temperatures with chocolate and yuzu
*Yuzu cream, chocolate smooth cream and
mousse, Infiniment Chocolat shortbread,
candied Kôchi yuzu, chocolate and yuzu
sauce*

½ red wine

❖ « *Château Lagrange 2005* »
Saint-Julien

½ Champagne

❖ « *Laurent Perrier Grand Siècle* »

½ mineral water