

SOIREE DU NOUVEL AN

CATEGORIE SILVER

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

Terrine de foie gras, condiment « butternut-kumquat », melba de pain

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

*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 Lynch Moussas 2015* »
Pauillac – Grand Cru Classé

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*

Terrine de foie gras, condiment « butternut-kumquat », melba de pain

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

*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

❖ « *Clos du Marquis 2000* »
Saint-Julien

1/2 Champagne

❖ « *Bollinger La Grande Année 2015* »

1/2 eau minérale

CATEGORIE PLATINUM

Emplacement Carré or

Accueil VIP – Coupe Fil

Livre « *On Ira tous au Paradis* » by WB

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

« *Lentilles-caviar Schrenkii* »

Terrine de foie gras, condiment « butternut-kumquat », melba de pain

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
*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

❖ « *Clos du Marquis 2000* »
Saint-Julien

1/2 Champagne « *Bollinger R.D 2008* »

1/2 eau minérale