

SOIREE DU NOUVEL AN 2025

CATEGORIE SILVER complet !

L'amuse-bouche de la Saint Sylvestre
Saint-Jacques « betterave-pamplemousse »

Pressé de volaille, foie gras, butternut et
châtaigne, vinaigrette à la truffe

Homard bleu « carottes-badiane » sur le
corail, citron caviar et bouillon de homard

Paupiette de veau à la truffe,
pommes boulangères et céleri

Le dessert de la St -Sylvestre de
M. Pierre Hermé : Ultime
*Initiation de goûts, de textures et de
températures autour du chocolat et de la
vanille*

1/2 vin rouge

❖ « *Château Lynch Moussas 2018* »
Pauillac – Grand Cru Classé

1/2 Champagne

❖ « *Bollinger Spécial Cuvée* »

1/2 eau minérale

CATEGORIE GOLD

Emplacement Catégorie 1

L'amuse-bouche de la Saint Sylvestre
Saint-Jacques « betterave-pamplemousse »

Pressé de volaille, foie gras, butternut et
châtaigne, vinaigrette à la truffe

Homard bleu « carottes-badiane » sur le
corail, citron caviar et bouillon de homard

Le filet de veau façon « Wellington »,
sauce périgourdine

Le dessert de la St -Sylvestre de
M. Pierre Hermé : Ultime
*Initiation de goûts, de textures et de
températures autour du chocolat et de la
vanille*

1/2 vin rouge

❖ « *Château Haut-Marbuzet 2010* »
Saint Estèphe

1/2 Champagne

❖ « *Bollinger La Grande Année 2015* »

1/2 eau minérale

CATEGORIE PLATINUM

Emplacement Carré or

Accueil VIP – Coupe-file

L'amuse-bouche de la Saint Sylvestre
Saint-Jacques « betterave-pamplemousse »

Pressé de volaille, foie gras, butternut et
châtaigne, vinaigrette à la truffe

Homard bleu « carottes-badiane » sur le
corail, citron caviar et bouillon de homard

Soupe Paradis Latin

*Soupe de topinambours à la truffe, brioche
feuilletée aux champignons et truffes*

Le filet de veau façon « Wellington »,
sauce périgourdine

M. Pierre Hermé : Ultime
*Initiation de goûts, de textures et de
températures autour du chocolat et de la
vanille*

1/2 vin rouge

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

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

1/2 eau minérale