



SOIRÉE DE LA

Saint-Sylvestre

Dîner spectacle le 31/12/22 à 20h

Concert et danse flamenco / Troupe Paco Fernandez

MENU DE LA

Saint-Sylvestre

185 € - spectacle et boissons incluses

Coupe de Champagne & amuse-bouches
Tatakis de thon, navettes au crabe et croustillants de foie gras

*Glass of Champagne & appetizers
Tuna tatakis, crab 'mini bouchées', crusties foie gras*

☆☆☆

Saumon Bomlo mi-cuit au beurre Suzette,
Crème acidulée et pissenlit blanc
*Bomlo Salmon semi-cooked in a Suzette perfumed butter
Acidulous cream & white dandelion*

☆☆☆

Noix de Saint-Jacques rôties,
Émulsion de butternut et vanille de Madagascar
*Roasted scallops,
Butternut squash emulsion seasoned with vanilla from Madagascar*

☆☆☆

Pavé de veau en croûte de noisettes
Gratin de pommes Charlotte à la crème de cèpes
*Veal pave topped with a crusty hazelnut
Charlotte potatoes gratin with a boletus cream*

☆☆☆

Brie de Meaux aux effluves de truffes « La Fromagerie Richard »
'Brie de Meaux' with truffles perfumed from 'La Fromagerie Richard'

☆☆☆

« Comme une Forêt-Noire... »
Amarena, chocolat noir et crème de Bresse
*'Like a Black Forest cake...'
Amarena, black chocolate and cream*

*Accords mets et vins proposés par notre sommelier : 3 verres de vin par personne
Eau minérale à discrétion - café ou thé en fin de repas*