

MENU DE LA SAINT SILVESTRE 2020

Restaurant Traditionnel

Aumonière de Saumon Fumé Pétrossian et Tartare de Saint-Jacques, Citron Confit et Coriandre

Petrossian Smoked Salmon and Sea Scallops Tartare, Preserved Lemon and Coriander



Foie Gras de Canard du Sud-Ouest, Chutney de Pommes et Myrtilles, Brioche Toastée

South West Duck Foie Gras, Apple Chutney and Blueberry, Toasted Brioche



Risotto Safrané, Langoustine Panée au Panko et Homard Snacké

Saffron Risotto, Paned Langoustine with Panko, Pan Sautéed Lobster



Filet de Bœuf Charolais, Pommes Fondantes, Morilles Farcies aux Carottes, Sauce Porto Truffe

French Charolais Fillet of Beef, Morel Mushrooms Stuffed with Carrots, Truffle and Port Sauce



Brie de Meaux à la Truffe Mélanosporum

Brie de Meaux Cheese Stuffed with Mélanosporum Truffle



Reine d'un Soir

Reine d'un Soir



280 € / personne

Avec une Bouteille de Champagne Grande Cuvée Millésimée pour 2 personnes

With a Bottle of Champagne Grande Cuvée Millésimée for 2 persons