



Menu de la Saint-Sylvestre 2018/2019

New Year's Eve Menu

Coupe de Champagne « Louis Roederer »

Petits Amuses-Bouches

Glass of Champagne « Louis Roederer », Served with Canapes

Assiette Dégustation « Petrossian »

Bonbon Saumon Mariné, Saint Jacques Fumée Citron Caviar, Tartare de Gamberoni en Raviole, Rillettes de Crabe Royal, Huître Froide au Caviar Petrossian

Tasting Platter « Petrossian »

Marinated Salmon with Spices, Smoked Scallops, King Prawns Tartar Wrapped in a Raviole, King Crab Rillettes, Cold Oyster and Caviar

*Filets de Bar de Ligne Poêlé, Sauce Corail Safranée, Nems de Légumes d'Hiver,
Filet of Wild Sea Bass, Coral Sauce with Saffron, Winter Vegetables Nem*

*Bœuf « Bio » Façon Wellington, Légèrement Fumé au Bois d'Hêtre, Essence de Truffes, Pomme Darphin
Smoked « Organic » Beef Wellington, Truffle and Draphin Potatoes*

*Brie de Meaux sur son Pain Mendant, Mesclun à l'Huile d'Argan
Brie de Meaux Cheese, Young Leaves Salad with Argan Oil*

*Dôme au Champagne, Crémeux Mandarine et Croustillant aux Agrumes
New Year's Eve Sweets*

Animation DJ jusqu'à 2h du matin

Prix 145 € TTC/ Personne Hors Boissons (Excluding Drinks)