

# NEW YEAR'S EVE MENU

1 DEMI BOUTEILLE DE MOËT & CHANDON  
POUR DEUX

## AMUSE-BOUCHES

SPHÈRE DE SAUMON FUMÉ AUX SAVEURS D'ANTAN  
HUÎTRE PAPILLON AU GINGEMBRE EN DÉCLINAISON  
POMME BOUCHON, CRÈME AIGRELETTE & CAVIAR

## ENTRÉE (AU CHOIX)

MARBRÉ DE FOIE GRAS AUX POIRES CARAMÉLISÉES  
CRUDO DE SAINT-JACQUES AUX AGRUMES & CONSOMMÉ DE CORAIL  
MILLEFEUILLE DE BUTTERNUT CONFIT,  
CONDIMENT AUX MARRONS TRUFFÉ (V)

## PLAT (AU CHOIX)

BALLOTIN DE CHAPON AU FOIE GRAS & AUX FIGES,  
SAUCE TRUFFÉE & POMMES HASSELBACK  
PARMIGIANA DE LÉGUMES SAFRANÉS  
TURBOT RÔTI AU BEURRE NOISETTE, RUTABAGA  
& ÉMULSION AU CHAMPAGNE  
FETTUCCINI AUX MORILLES, ÉMULSION GIROLLES (V)

## DESSERTS

BÛCHE MONT-BLANC AU CHOCOLAT NOIR & TUILE DE CACAO  
PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES & SAUCE CARAMEL VANILLÉE

260€ TTC PAR PERSONNE

*Veillez préciser au moment de la  
reservation si vous êtes végétariens*

# NEW YEAR'S EVE MENU

1 HALF BOTTLE OF MOËT & CHANDON  
FOR 2

## APPETIZERS

SMOKED SALMON SPHERE WITH TRADITIONAL FLAVORS  
PAPILLON OYSTER WITH GINGER VARIATIONS  
SMALL BAKED POTATO, SOUR CREAM & CAVIAR

## STARTER (CHOICE OF ONE)

LAYERED FOIE GRAS WITH Caramelized PEARS  
SCALLOP CRUDO WITH CITRUS, CORAL CONSOMMÉ  
MILLEFEUILLE OF CONFIT BUTTERNUT SQUASH,  
TRUFFLED CHESTNUT CONDIMENT (V)

## MAIN COURSE (CHOICE OF ONE)

BALLOTINE OF CAPON WITH FOIE GRAS & FIGS,  
TRUFFLE SAUCE & HASSELBACK POTATOES  
ROASTED TURBOT WITH BROWN BUTTER,  
RUTABAGA & CHAMPAGNE EMULSION  
FETTUCINE WITH MORELS,  
GIROLLE MUSHROOM EMULSION (V)

## DESSERTS

MONT-BLANC CHOCOLATE LOG WITH A CACAO TUILE  
PAVLOVA WITH EXOTIC FRUITS & VANILLA CARAMEL SAUCE

260€ VAT PER PERSON

*Please specify at time of booking if you are vegetarian*