

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE NEW YEAR'S EVE DINNER

250 € par adulte & 125 € par enfant (6-12 ans)
250 € per adult & 125 € per child (6-12 yo)

Tartelette à la crème double et caviar osciètre
Double cream tartlet with oscietra caviar

•

Belle langoustine nacrée, miroir marin et siphon à l'oursin
Beautiful pearly langoustine, sea mirror and sea urchin siphon

•

Homard rôti, raviole de topinambours truffée et émulsion d'une bisque de homard
Roasted lobster, truffled Jerusalem artichoke ravioli and lobster bisque emulsion

•

Sorbet citron et gelée de génépi
Lemon sorbet and génépi jelly

•

Filet de bœuf wagyu, salsifis fondants au miso, edamame glacés et jus de bœuf
Wagyu beef fillet, melt-in-the-mouth salsify with miso, glazed edamame and beef jus

•

Brie truffé
Truffled brie

•

Bouchée chocolatée et chartreuse
Chocolate and Chartreuse bite

•

Buffet de desserts du Nouvel An
New Year's dessert buffet