Réveillon

- 95

AMUSE-BOUCHE

Tartelette aux Champignons
Truffe, purée de boudin noir

ENTRÉE

Gravlax de Saumon
Blinis, mousse de chèvre à la vodka et à la betterave

Cromesquis Agneau et Moules
Jus d'agneau

Tatin de Betteraves
Endives, fromage bleu d'Elizabeth, baies et amandes

PLAT PRINCIPAL

Pintade rôtie
Pressé de carottes au Louis d'Or, crumble de peau de poulet, marmelade d'oignons et de canneberges

Flétan poché
Risotto au homard et au safran, œufs de mulet et chips de légumes

Aubergine farcie aux Champignons
Salsa à la truffe, croûtons de panisse

DESSERT

Douceur Mangue et Passion
Biscuit au thé Earl Grey, crémeux à la mangue, crème légère à la vanille, sorbet mangue-passion

Prix hors taxes et hors service.
Des frais de service seront ajoutés pour les tables de 8 personnes et plus.

Tbsp.
Restaurant

NYE

- 95

AMUSE-BOUCHE

Mushroom tartlet
Truffle, black pudding purée

STARTER

Salmon Gravlax
Blinis, vodka and beetroot-infused goat cheese mousse

Lamb & Mussel Croquettes
Lamb jus

Beetroot Tarte Tatin
Endives, Bleu d'Elizabeth cheese, berries and almonds

MAIN COURSE

Roasted Guinea Fowl
Pressed carrots with Louis d'Or cheese, crispy chicken skin crumble, onion and cranberry marmalade

Poached Halibut
Lobster and saffron risotto, mullet roe and vegetable crisps

Mushroom-Stuffed Eggplant
Truffle salsa, panisse croutons

DESSERT

Mango & Passion Fruit Delight
Earl Grey tea cake, mango crémeux, light vanilla cream, mango-passion fruit sorbet

Prices exclude taxes and service.
A service charge will be added for parties of 8 or more.

Tbsp.
Restaurant