Réveillon de la Saint Sylvestre

Dîner du Dimanche 31 Décembre 2023

~

Ouverture de bal

Trilogie hors d'oeuvres
Tartare de thon rouge thaï, Huître en tempura, Bonbon de Vitello Tonato

~

Le Début

Saint Jacques
Nacrées et crues, topinambours, encre de seiche et Salsa Verte

ou

Foie Gras
En terrine, pain d'épices et clémentines

~ ~

La Suite ...

Lotte
Nage de légumes et crustacés

ou

Filet d'Agneau de lait
Mille feuille de pomme de terre truffées , mini légumes glacés, jus aux morilles

~ ~ ~ ~

Pour finir

Dessert autour du Chocolat Valrhona
Gênoise cacao , chantilly à l'Amaretto , tuiles chocolat Valhrona et griottes

ou

Mille feuille d'agrumes
Mille feuille croustillant , crème pâtissière allégée parfumée aux agrumes , sorbet clémentine et yuzu et clémentines infusées au génépy

150 € par personne pour les non-résidents., hors boissons.
Horaire du restaurant
Ouverture : 19h Fermeture :00h30

New Year's Eve

Dinner on Sunday 31st December 2023

~

The Opening

Hors d'oeuvres trilogy
Thai red tuna tartare, Oyster in tempura, Vitello Tonato

~

The following….

Scallops
Pearly and raw , Jerusalem artichokes, squid ink and green Salsa

or

Foie Gras
In terrine, gingerbread and clementines

~ ~

More …

Monkfish
Broth of vegetables and crustaceans

or

Fillet of Suckling Lamb
Truffled mini frozen vegetables, juice with morels

~ ~ ~ ~

to end….

Dessert around the Chocolate Valrhona
Genoese cocoa, Amaretto whipped cream, Valhrona chocolate tiles and cherries

or

Mille feuille
Crispy mille feuille , light pastry cream scented with citrus,
clementine sorbet and yuzu and clementines infused with génépy

150 € per person for non-residents. drinks not included.
Restaurant Hours
Opening: 7pm- Closing: 0h30