



Samedi 31 décembre 2016



Réveillon Saint-Sylvestre



Brasserie

Amuse-bouche

Surprise du Périgord en fine gelée, chutney de fruits

Foie gras with jelly and fruits chutney
Foie gras d'anatra con gelatina e chutney di frutti



Saumon fumé d'Ecosse et citron de Menton confit

Tarama à la chair de crabe et perles rouges
Scotish smoked salmon and candied lemon, taramasalata with crab meat and salmon eggs
Salmone affumicato e limone di Mentone con taramasalata al granchio e uova di salmone

Filets de loup et Saint-Pierre en ballotine aux champignons noirs

Risotto aux artichauts, fenouil fondant, sauce champagne
Ballotine of sea bass and John Dory fillets with black mushrooms, artichokes risotto, fennels and Champagne sauce
Ballotine di filetti di soglia e San Pietro con risotto ai carciofi, finocchio fondente e salsa al Champagne

Pièce de veau fermier rôtie à l'ancienne, pomme moelleuse

Champignons et petits légumes, sauce au vieux Porto
Piece of veal roasted with tender potato, mushrooms, vegetables and Porto sauce
Vitello arrosto con patata morbida, funghi, verdure e salsa al Porto

**Délice de la Saint-Sylvestre Chocolat-Marron
et son coulis d'agrumes**

Chocolate and chestnut New Year Eve's cake with citrus fruits sauce
Dolce dell'Anno Nuovo al cioccolato e marroni con salsa di agrumi



Tasse Moka et mignardises

Coffee and delicacies // Caffè e pasticcini

Tarif : 230 € par personne / *per person* / per persona

T.V.A (10 %) & service (15%) inclus



Demi-bouteille de vin incluse

½ bottle of wine included / ½ bottiglia di vino inclusa

T.V.A (20 %)



Animation : Dîner-Spectacle « **STAR CABARET** », soirée dansante & Cotillons à minuit



Consultez notre carte des vins & champagnes

Please consult our wine & champagne list / Consultate la nostra lista dei vini e champagne