



Dimanche 31 décembre 2017



Réveillon Saint-Sylvestre



Salon Bellevue

Amuse-bouche

Foie gras de canard et fruits en gelée

Duck foie gras with jellied fruits
Foie gras d'anatra con frutti in gelatina

Salade de homard, mousse légère de brocoli et jeunes légumes croquants

Vinaigrette d'agrumes

Salad of lobster with light mousse of broccoli and vegetables, citrus fruits sauce
Insalata d'astice con mousse di broccoli e verdure croccanti, salsa di agrumi

Dos de loup cuit croustillant à la peau, velouté et fricassée de cèpes et girolles

Roasted back of sea bass with velvety and fricassée of mushrooms
Filetto di branzino arrosto, vellutato e fricassea di funghi

Champagne en givré de mandarine, « granny Smith » et citron confit

*Champagne with tangerine sorbet, « granny Smith » and candied lemon
Champagne con sorbetto al mandarino, "granny Smith" e limone candito*

Cœur de filet de bœuf « Rossini »

Fine galette de fruits et légumes d'hiver, sauce aux truffes noires

Heart of fillet of beef Rossini-style, fruits and winter vegetables with truffle sauce
Filetto di manzo Rossini, frutti e verdure invernali con salsa al tartufo

Le palet du Nouvel An en velours noir, caramel tendre vanillé

Fine gelée de poires aux agrumes

Dark chocolate New Year Eve's cake with tender caramel and jelly of pear and citrus fruits
Dolce dell'Anno Nuovo al cioccolato con caramello fondente alla vaniglia, gelatina di pere e agrumi

Tasse Moka et petites douceurs

Coffee and delicacies
Caffè e dolci



PRIX : 330 € par personne / per person / per persona

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



Demi-bouteille de Champagne incluse

½ bottle of Champagne included / ½ bottiglia di Champagne inclusa

T.V.A (20 %)



Animation : Orchestre & Cotillons à minuit



Consultez notre carte des vins & champagnes

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