



Dimanche 31 décembre 2017



Réveillon Saint-Sylvestre



Brasserie

Amuse-bouche

Aspic de saumon mariné, fine brunoise croquante

Terrine of marinated salmon with vegetables
Terrina di salmone marinato con verdure



Confit de foie gras de canard au Sauternes, fruits fondants en gelée, brioche toastée

Duck foie gras with Sauterne, jellied fruits and toasted bun
Foie gras d'anatra al Sauterne con frutti in gelatina e brioche tostata

Noix de Saint-Jacques dorées, « riso al salto » aux truffes noires

Jus de crustacés et chips croustillantes

Sauteed scallops, fried rice with truffles, shellfish sauce and chips
Capesante saltate, riso al salto con tartufo e salsa ai crostacei

Médailon de veau poêlé au sautoir

Fine mousseline de légumes oubliés et sauce à la truffe

Sauteed medallion of veal with light mousse of vegetables and truffle sauce
Medaglione di vitello saltato con purè di verdure e salsa al tartufo

Douceur de la Saint-Sylvestre gianduja-mandarine

aux éclats de marrons glacés

Tangerine and gianduja New Year's Eve cake with "marrons glacés"
Dolce dell'Anno Nuovo al gianduja e mandarino con "marrons glacés"



Tasse Moka et mignardises

Coffee and delicacies // Caffè e pasticcini

Tarif : 240 € 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