



**HÔTEL HERMITAGE**

MONTE-CARLO

Réveillon de la Saint Sylvestre

*Saint-Sylvester dinner*

Le Vistamar

Dimanche 31 décembre 2017

*Sunday 31<sup>st</sup> of December 2017*

## Menu 5 plats

Foie gras de canard de Chalosse confit  
pommes d'amour, pain de campagne grillé

*Confit foie gras*

« *pomme d'amour* », *toasted sourdough bread*

\*\*\*

Noix de St-Jacques sur la braise  
légumes d'hiver glacés

*Grilled scallops, seasonal vegetables*

\*\*\*

Sole de Méditerranée condiment truffe noire  
artichauts épineux cuits et crus

*Mediterranean sole fish, black truffle  
raw and cooked artichokes*

\*\*\*

Filet de boeuf Rossini, pomme fondante  
champignons Sylvestre

*Rossini beef fillet, potatoes, mushrooms*

\*\*\*

Granité Champagne rosé litchi

*Rosé Champagne granita, lychee*

\*\*\*

Bulle dorée aux agrumes, estragon

*Citrus fruit cake, tarragon*

\*\*\*

Mignardises, friandises et bonbons chocolat  
*Mignardises, delicacies and chocolates candies*

\*\*\*

*Café ou thé*

440 € par personne, 1 coupe de Champagne

TVA et service inclus

*440 € per person, including 1 glass of Champagne*

« *Chef de cuisine, Benoît Witz* »