

**Menu de la Saint-Sylvestre**  
**◆ Samedi 31 Décembre 2016 ◆**

**MENU**

Dôme de saumon fumé à la crème légère de câpres,  
pommes de terre rattes et croustillante galette de Sarazin  
Smoked salmon dome with cappers light cream, seasoned baby potatoes,  
buckwheat crispy galette  
*Salmon affumicato con crema leggera di capperi,  
patate e croccante di grano saraceno*



Turbot de ligne aux coquillages et lentins de chêne, fine lasagne de caviar,  
jeunes poireaux, beurre d'oignons doux et vodka  
Wild turbot fillet with shellfish and shiitake mushrooms, caviar lasagna, leeks,  
sweet onion and vodka butter  
*Rombo con crostacei e shiitake, fine lasagna di caviar,  
porri, burro di cipolle dolci e vodka*



Suprême de poule farci aux écrevisses et truffe, boudin blanc de foie et aubergine confite,  
sauce Nantua  
Poultry breast stuffed with crayfish and truffle, white liver pudding and preserved eggplant,  
Nantua sauce  
*Suprême di gallina farcita ai gamberi e tartufo,  
"boudin" bianco di fegato e melanzana candita, salsa Nantua*



Moelleux « pure origine Bio », billes de poire Williams lentement confites,  
pépites dorées parfumées à la noisette du Piémont  
Organic chocolate soft cake with candied pears,  
golden nuggets flavored with Piedmont hazelnuts  
*Tortino al cioccolato Bio, pere Williams candite,  
pepite dorate alle nocciole piemontesi*



Mignardises et Frivolités de la Saint-Sylvestre  
New Year's Eve Frivolities and Delicacies  
*Pasticcini e frivolezze di Capodanno*



Tasse Moka  
Coffee  
*Caffè*

Prix : 500 € par personne, taxes et service inclus - hors boissons  
Price: 500 € per person, tax and service included (excluding beverage)  
Prezzo: 500€ a persona, tase servizi inclusi (senza bevande)