



Réveillon du nouvel an 2023.

95€ : Menu complet.

65€ : Amuse-bouche, entrée, plat , fromage , dessert.

45€ : Menu enfant jusqu'à 11 ans, Entrée, plat et dessert.

Coupe de champagne Roederer

Glass of Roederer champagne

Blinis d'omble légèrement fumé.

Lightly smoked char blinis.

Foie gras de Canard du sud-ouest, parfumé à la fève de tonka, Chutney de prune de pays, brioche toastée.

Duck foie gras from the southwest, flavored with tonka bean, Country plum chutney, toasted brioche.

Filet de Turbot étuvé au beurre demi-sel, Bisque de homard au Savagnin.

Turbot fish filet slow cooked in salty butter, lobster cream in Savagnin wine.

Noix de veau braisée/fondante, Potimarron de Lugrin grillé, sauce Albufera aux morilles.

Braised veal quasi, grilled Lugrin pumpkin, Albufera sauce with morels.

Brie de Meaux parfumé à la truffe blanche.

Brie de Meaux flavored with white truffle.

Dulcey Valrhona, praliné feuilletine, framboise Linzer.

Dulcey Valrhona, Praline, linzer raspberry.

Prix net en euros, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.