

A photograph of a dining table set for a special occasion. On the left, a tall flute glass is filled with sparkling champagne, showing a golden hue and fine bubbles. In the center foreground, a small, round, dark blue ceramic dish holds a white, dome-shaped dessert, possibly ice cream or a mousse, topped with a small portion of black caviar. A silver spoon lies on the white tablecloth to the left of the dish. In the background, to the right, is a shorter, wider glass containing a clear liquid. The table is covered with a crisp white cloth, and the background is dark and out of focus.

# MENU SAINT-SYLVESTRE

MERCREDI 31 DÉCEMBRE

# Empreinte

MENU SAINT-SYLVESTRE – MERCREDI 31 DÉCEMBRE

## MISE EN BOUCHE

Velouté froid de chou-fleur & Truffe, chips de parmesan

\*\*\*

Carottes confites à l'orange, crumble de noix, coriandre

## ENTRÉE

Tartare de Saint-Jacques Truffes & Tuile de Sésame noir

\*\*\*

Mini tartelette sablée au parmesan, Chantilly de Foie gras & éclat de Noisette

## PREMIER PLAT

Médailлон de Lotte, Oeufs de Saumon & Mousseline de Topinambour, émulsion safranée

## DEUXIÈME PLAT

Filet de Canard basse température et saisi rapidement, Sauce aux Morilles & Pommes Anna

## INTERLUDE GLACÉ ET ARROSÉ

## FROMAGE

Chèvre frais affiné, gelée de poire & éclats de pistache

## DESSERT

Parfait exotique à la mangue, Fruit de la passion & Croustillant noix de coco

UNE COUPE DE CHAMPAGNE SERA SERVI AU CONVIVE A MINUIT

165.00€

*par personne*



# *Empreinte*

---

Renseignements & Réservations

+33 (0)1 80 70 97 60

[www.hotelnapoleon-fontainebleau.com](http://www.hotelnapoleon-fontainebleau.com)

prix net en euros, service inclus.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération