

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

Médailon 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 ARROSE

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

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