



MENU DU NOUVEL AN

Coupe de Champagne de la maison Taittinger

Accompagnée de 2 tapas :
Gougère au Brie truffé
Huître chaude gratinée au sabayon de champagne

^^^

Amuse-bouche à partager

Noix de Saint-Jacques nacrées à la vanille, pickles de litchi

^^^

Terrine de foie gras

Mariné au Sauternes, confiture de mangue et piment d'Espelette,
pudding de graines de chia comme un riz au lait

^^^

Filet de Saint-Pierre poché

Au bouillon d'agrumes et à la cannelle, mandarine
flambée au whisky, tombée de chou frisé

^^^

Tournedos de veau

Rôti au miel de châtaignier, demi-cèpe glacé au beurre fumé,
poire pochée, jus de rôti en demi-glace

^^^

Neufchâtel

Confiture de coing à la truffe

^^^

Légèreté et craquant à la noisette, note citronnée

^^^

Vin blanc : Chablis 1er Cru « Montée de Tonnerre », Domaine Billaud-Simon 2022

Vin rouge : Pommard « La Chanière », Domaine Maréchal 2017

Evian, Badoit & boissons chaudes

180 €
Boissons incluses





NEW YEAR'S EVE MENU

Glass of Taittinger Champagne

Served with 2 tapas:
Truffled Brie gougère
Warm oyster gratin with champagne sabayon

^^^

Amuse-bouche to share

Seared scallops with vanilla and lychee pickles

^^^

Foie gras terrine

Marinated in Sauternes, mango and Espelette pepper chutney,
chia seed pudding like a rice pudding

^^^

Poached John Dory fillet

In citrus and cinnamon broth, whisky-flambéed mandarin,
sautéed Savoy cabbage

^^^

Veal tournedos

Roasted with chestnut honey, glazed half cep with smoked butter,
poached pear, rich veal gravy

^^^

Neufchâtel

Quince and truffle jam

^^^

Light and crispy hazelnut dessert with a hint of lemon

^^^

White wine: Chablis 1er Cru « Montée de Tonnerre », Domaine Billaud-Simon 2022

Red wine: Pommard « La Chanière », Domaine Maréchal 2017

Evian, Badoit & hot drinks

€180
Beverages included

