

MENU  
*du Jour de l'An*

120,00 €

*Amuses-bouches du chef*

★★★

*Entrées au choix*

Terrine de Foie-Gras maison,  
chutney de figues, brioche

-

6 Huîtres Fine de Cancale No3

-

Tartelette Savoyarde, Feuilleté au Reblochon,  
lardons et oignons, salade de mache

★★★

*Trou Savoyard*

★★★

*Plats au choix*

Magret de Canard, sauce au poivre,  
purée de patates douces et gingembre

-

Coquilles St Jacques poêlées,  
Beurre Blanc au safran, risotto d'asperges

-

Filet de Boeuf, sauce aux morilles,  
gratin Dauphinois

★★★

*Dessert*

Farandole de desserts  
et sa flûte de Champagne

# *New Year's Eve* MENU

120,00 €

## *Chef's Amuses-bouches*

★★★

## *Starters Of Your Choice*

Homemade Foie-Gras terrine,  
fig chutney, brioche

-

6 Fine Cancale No3 Oysters

-

Savoyard tartlet, Reblochon puff pastry,  
bacon and onions, mache salad

★★★

## *Trou Savoyard*

★★★★

## *Main Courses Of Your Choice*

Duck breast, pepper sauce,  
sweet potatoes and ginger purée

-

Pan-fried scallops, saffron Beurre Blanc,  
asparagus risotto

-

Beef fillet, morel sauce,  
Dauphinois gratin

★★★

## *Dessert*

Farandole of desserts  
and our flute of Champagne