

Menu Réveillon

180 € (pour 1 personne)

(HORS BOISSON)

Crème de chou fleur sur gelée de homard et caviar

Foie-Gras de canard mariné au Saké

Compote de pomme et kaki

Bar de ligne rôti

Fenouil confit au citron - Beurre aux coquillages

Fricassée de homard – Bisque de carapace

Champignons boutons – Gnocchis à la truffe

Bœuf à la casserole

Pomme gueulantes à la truffe

Ou

Chevreuil à la sauce poivrée

Pomme fruit – Betterave - Châtaigne

Omelette Norvégienne revisitée

Ou

Chocolat mi-cuit à la truffe

Café with Mignardises Parisiennes

Menu Réveillon

180 € (for 1 person)

(EXCLUDING DRINKS)

Cream of cauliflower on lobster jelly and caviar

Duck foie gras marinated in sake

Apple and persimmon compote

Roasted line sea bass

Lemon confit fennel - Shell butter

Lobster fricassee – Lobster sauce

Button mushrooms - Gnocchi with truffle

Beef in the pan

« gueulantes » potatoes à la truffe

Or

Roe deer in pepper sauce

Apple fruit - Beetroot - Chestnut

Revisited Norwegian omelette

Or

Semi-cooked chocolate with truffle

coffee with Parisian Mignardises