

Dîner de la Saint Sylvestre

31 Décembre 2017

« *Les lumières De l' An nouveau* »

Menu Hors Boissons

120 €

Menu accord Mets et Vins

(un verre de 8 cl par met)

150 €

Menu Champagne

(Bollinger Brut 75 cl pour 2 pers)

160 €

Amuse-Bouche

Ouf Brouillé à la Truffe,
Topinambours et Cerfeuil, servi dans son écrin naturel

1ère Entrée

Noix de Saint-Jacques juste poêlées,
Crème de potiron, Mousse de Pomme Granny Smith

2ème Entrée

Marbré de Foie gras truffé et faisan,
Chutney de fruits exotiques

Poisson

Homard rôti aux Agrumes,
Mousseline de Panais et Pousse de Mâche

Viande

Filet de Chapon moelleux, cuit à basse température,
Pomme de terre en purée truffée,
Pousses de Moutarde et Jus de volaille truffée

Fromage

Duo de Roquefort et chocolat blanc

Dessert

« Lumière norvégienne »
(Préparé minute)

Crème glacée vanille, compotée marron et litchis,
Biscuit moelleux vanillé et meringue flambée

Téléphone pour réservation : 01 56 81 18 18
Prix nets TVA et service compris. Chèques non acceptés



UN DIMANCHE À PARIS
L'ART DE VIVRE AUTOUR DU CHOCOLAT