

Dîner du Réveillon

Samedi 24 décembre

120€ * / 60€ **

MENU

AMUSE-BOUCHE

Médailillon de homard bleu gratiné, truffe noire et estragon
Blue lobster médaillon au gratin, black truffle and tarragon

PITHIVIERS

Pithiviers de pigeon et foie gras de canard des Landes aux cèpes,
jus léger au porto rouge
Pigeon and duck foie gras pithivier with porcini, light port jus

FILET DE TURBOT

Filet de turbot rôti, fine purée de topinambour caramélisé,
coquillages en marinière, beurre blanc légèrement citronné
*Roasted turbot filet, caramelised jerusalem artichoke purée,
shellfish in a shallot, lemon beurre blanc*

QUASI DE VEAU

Quasi de veau cuit à basse température et rôti, pommes de terre et truffe noire,
girolles mijotées, jus simple lié au foie gras
Slow roasted rump of veal, truffled potatoes, chanterelles, foie gras jus

FROMAGES***

Chariot de fromages affinés de la Maison Pellegrini
Cheese trolley from the house of Pellegrini

DESSERTS

Fraicheur exotique
Exotic freshness

Gourmandise aux marrons, perles d'oranges sanguines,
note de cardamome verte
Chestnut treat, blood orange pearls, notes of green cardamom

*Tarif unique par personne, hors boissons

**Tarif unique par enfant, hors boissons

***Supplément 20€ par personne

****Accord mets & vins 80€/personnes