

MENU DE RÉVEILLON

NEWYEAR'S EVE MENU

Champagne Bollinger Grande Année 1999
amuse-bouches

*Champagne Bollinger Grande Année 1999
with pre-starters*

Floralie de langouste au miel de romarin & vinaigre de Xérès
Spiny lobster with rosemary honey & Xeres sherry vinegar

LADOIX 1^{ER} CRU LES GRECHONS 2005 - DOMAINE C. CHEVALIER

Premières asperges vertes de Provence,
sabayon pistache/estragon
*Season's first green asparagus from Provence,
pistachio/tarragon zabaglione*

LADOIX 1^{ER} CRU LES GRECHONS 2005 - DOMAINE C. CHEVALIER

“Pot au feu” de foie gras de canard à la truffe noire,
version 2010

*Duck foie gras “pot au feu” with black truffle,
version 2010*

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2007 - DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE

Noix de Saint Jacques snackée, lait parfumé au jasmin,
pomelo & betteraves

*Flash-grilled scallops, jasmine flavoured milk
pomelo & beetroot*

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2007 - DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE

Lieu jaune pigmenté de citron, piquillos & pignons de pin
Lemon pollack fillet, sweet red peppers & pine seeds

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2007 - DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE

Pigeonneau de Racan cuisiné comme une bécasse,
côtes de romaine & salsifis au jus de truffe

*Young Racan country pigeon prepared as a woodcock,
romaine lettuce & salsify with truffle sauce*

CHÂTEAU MONTBOUSQUET 2001 - SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Melba de vieux comté 36 mois en fin copeaux
Melba of grated 36-month old comté cheese

Dessert de l’an neuf,
Mont-blanc marron/mandarine impériale
*New Year's dessert,
chestnut/imperial tangerine Mont-blanc*

PRIX NET PAR PERSONNE BOISSONS INCLUSES

NET RATE PER PERSON INCLUDING BEVERAGES

450€