

MENU DU RÉVEILLON

190€ per person



COCKTAIL DE BIENVENUE

2015 Legras & Haas Blanc de Blancs Jeroboam / Chouilly

MISE EN BOUCHE

Velouté de Châtaignes, Noisettes (7, 8, 9)

Chestnut Velouté with Toasted Hazelnuts | Καστανόκρεμα με Φουντούκια

HORS D'OEUVRES

Huîtres, Tabasco Fumé Maison (2, 4, 12)

Fresh Oysters with Homemade Tabasco (2 pcs per person) | Φρέσκα Στρείδια με Σπιτική Καυτερή Σάλτσα

Cœur de Saumon Balik, Crème Citronnée à l'Aneth (4, 7)

Smoked Salmon, Citrus Cream | Καπνιστός Σολομός με Κρέμα

Crabe Déshabillé et Gazpacho de Concombre (2, 3, 9, 12)

Undressed Crab with Green Gazpacho | Κάβουρας με πράσινο Γκαζπάτσο

Escargots de Bourgogne (3, 4, 7, 8, 12, 14)

Snails with Garlic Butter and Parsley | Σαλιγκάρια με Βούτυρο Σκόρδου και Μαϊντανό

LES PLATS

Risotto au Homard (2, 7, 9)

Lobster Risotto | Ριζότο με Αστακό

Bar Grillé, Beurre Blanc au Champagne et Caviar (4, 7, 12)

Grilled Sea Bass with Champagne Beurre Blanc and Caviar | Λαβράκι με Σάλτσα Σαμπάνιας και Χαβιάρι

Tournedos Rossini (1, 7, 10, 12)

Beef Fillet Rossini | Μοσχαρίσιο Φιλέτο με Φουά Γκρα

Broccolini

Broccolinis with Chilli and Ginger | Baby Μπρόκολο

Gratin Dauphinois (7)

Potato Gratin | Πατάτες Γκραπέν

LES DESSERTS

Choux Chocolat et Noisette (1, 3, 4, 7, 8)

Chocolate and Hazelnuts Choux | Προφιτερόλ με Σοκολάτα και Φουντούκια

Gâteau au Fromage Frais (1, 3, 7, 8)

Vanilla Cheesecake with a Berry Compote | Τσιζκεϊκ Βανίλιας με Μαρμελάδα Μούρων

1. Gluten – 2. Shellfish – 3. Eggs – 4. Fish – 5. Arachis – 6. Soya – 7. Milk – 8. Nuts –
9. Celery – 10. Mustard – 11. Sesame seeds – 12. Sulfites – 13. Lupin – 14. Molluscs.
Please inform us of any food allergies at the time of order. Our dishes may contain traces of nuts.