

Le Réveillon du Nouvel An

31 Decembre 2024

December 31st 2024

MENU 4 PLATS / 4-COURSE MENU

AMUSE-BOUCHE

Foie Gras Confit au Naturel, Glacé au Porto
Natural Confit Foie Gras, Port Wine Glaze

Saumon Fumé, Crème Acidulée au Citron Vert
Smoked Salmon, Tangy Lime Cream

Betterave Confit à la Braise, Yaourt Épicé
Charcoal-roasted Beetroot, Spiced Yogurt

POUR COMMENCER

Blanc-manger de Buffala AOP, Caviar Affiné pour vous (10g)
Buffalo Milk Blanc-Manger (PDO), Kristal Caviar Aged for you (10g)

Ceviche d'Huîtres Fines de Claire N°3 au Champagne, Oeufs de Truite
Ceviche of Fine Claire N°3 Oysters with Champagne, Trout Roe

À SUIVRE

**Filet de Boeuf Charolais en Croûte de Champignons,
Mille-feuille de Pommes de Terre, Sauce Périgieux à la Truffe Mélanosporum**
*Mushroom-crusted Charolais Beef Fillet,
Potato Mille-Feuille, Périgieux Sauce with Melanosporum Truffle*

OU / OR

Homard Bleu Thermidor Cuit sur la Myrthe, Pousses d'Épinard à la Moutarde
Thermidor Blue Lobster Cooked on Myrtle, Mustard Spinach Shoots

OPTION / ADD-ON

Purée de Pomme de Terre au Beurre de Homard
Mashed Potatoes with Lobster Butter

Sorbet à la Pomme, Parfumé à la Vodka
Apple Sorbet Flavoured with Vodka

DOUCEURS

**The Strand en Velours Rouge à la Framboise,
Croustillant aux Noisettes Torréfiées**
The Strand in Raspberry Velvet, Roasted Hazelnut Crunch

250€ par personne

incluant une coupe de champagne

250€ per person

including a glass of champagne