



# Le Réveillon du Nouvel An

31 Décembre 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 Périgueux à la Truffe Mélanosporum**  
*Mushroom-crusted Charolais Beef Fillet,  
Potato Mille-Feuille, Périgueux 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*