

Menu Saint-Sylvestre

New Year's Eve Menu

95€

Amuse bouche (Appetizers)

Maki de saumon frit

Fried salmon Maki

Velouté de courges, émulsion au Mont d'Or et pignons

Squash creamy soup, Mont d'Or cheese and pine nut emulsion

Samoussa de volaille, chèvre et miel

Poultry Samossa, goat cheese and honey

Entrées (Starters)

Vol au vent au ris de veau et volaille, sauce au vin jaune et champignons, salade vinaigrette au miel

Calf sweetbread and poultry Vol-au-Vent, yellow wine and mushroom sauce, honey flavoured dressed salad

Saumon fumé maison au bois de hêtre, brioche feuilletée, crémeux au poivre, gel citron

Homemade beechwood-smoked salmon, puff pastry brioche, pepper cream, lemon gel

Plats (Mains)

Saint-Jacques rôties, risotto safrané aux petits légumes, caviar d'aubergines fumées, sauce au corail

Roasted scallops, saffron-flavoured risotto with vegetables, smoked eggplant caviar, coral sauce

Filet de bœuf, gratin dauphinois truffé, carottes glacées au jus de viande, girolles, jus corsé

Beef tenderloin, gratin dauphinois with truffles, gravy-glazed carrots, oyster mushrooms, full-bodied juice

Fromage (Cheese)

Brillat-Savarin truffé, Comté affiné 24 mois, Coulommiers, focaccia aux noix

Truffle-flavoured Brillat-Savarin, Comté (24 months), Coulommiers, Focaccia with walnuts

Desserts

Entremets chocolat des Caraïbes, croustillant à la feuillantine, insert et condiments agrumes

Caribbean chocolate cake, thin leafed and crispy with citrus fruit

Mont-blanc revisité, marrons en 3 façons et condiments aux fruits rouges

Mont-blanc tart, 3 sweet chestnut cream and berries

Mignardises (Delicacies)

Rocher praliné noisette, Finger au chocolat et crème brûlée vanille

Hazelnut praline Rocher, chocolate Finger and vanilla crème brûlée

**Prix nets service compris
Net prices - service included**