



**Menu du Nouvel An**  
**Dimanche 31 Décembre 2017**  
*New Year's Eve Menu*  
*Sunday 31st December 2017*

*Risotto de soja aux huîtres / Truffe noire*  
*Soy and oysters "Risotto" / Alba black truffle*

*Semi-Pris de coquillages / Longuet Caviar*  
*Shellfish mousse / Caviar longuet*

*Foie gras / Poire tapée & Noisette*  
*Foie Gras / Pear & Hazelnut*

*Homard / Amertume*  
*Lobster / Bitterness*


*Bœuf Wagyu façon Wellington*  
*Wagyu Beef Wellington*


*Sweet Bento*

*Pommes caramélisées aux châtaignes & Marron glacé*  
*Caramelized apples with chestnuts & Glazed chestnut*

Menu dégustation : 550 € par personne (accord Champagne inclus)  
*Tasting menu: 550 € per person (Champagne agreement included)*

*Prix nets et service inclus - Les chèques ne sont pas acceptés*

 *Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts*  
*Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence*  
*D'allergènes dans la composition des plats*

 *Net price, service included – Cheques are not accepted*  
*The dishes "faits maison" are created here from brut products*

*Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have*