



Menu du Nouvel An
Mardi 31 Décembre 2019
New Year's Eve Menu
Tuesday 31st December 2019

Risotto de soja aux huîtres / Truffe noire
Soy and oysters "Risotto" / Black truffle

Foie gras poêlé / Abricot en sirop
Foie Gras / Apricot in syrup

Pain perdu de sole au caviar / Semi-pris de coquillage
Lemon sole french toast with caviar / Shellfish mousse

Homard Miso
Lobster & Miso cream


Spaghetti de ris veau / Truffe blanche
Sweetbread spaghetti / White Truffle


Sweet Bento

Les douze coups de Minuit
The twelve strokes of midnight

Menu dégustation : 690 € par personne (accord Champagne inclus)
Tasting menu: 690 € 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