









## Menu Saint Silvestre 2024

## — RESTAURANT TRADITIONNEL —

Huître Pochée au Muscat de Noël et Salicorne, Nuage Iodé

Poached Oyster with Christmas Muscat and Samphire, Iodized Cloud



Sea Scallop Carpaccio, Petrossian Caviar and Citrus



Grande Raviole de Foie Gras et Cèpes, Bouillon Pain Brulé et Parmesan

Large Raviole with Duck Foie Gras and Cèpes Mushroom, Burned Bread Broth and Parmesan



Queue de Homard Snackée et Risotto Safrané

Seared Lobster Tail, Safran Risotto



Filet de Bœuf Rossini, Pommes de Terre Fondantes, Cromesquis et Jus Truffé

Filet of Beef Rossini, Fondante Potatoes, Truffled Cromesquis and Truffled Juice



Brie de Meaux à la Truffe, Mélange de Jeunes Pousses et Noix de Grenoble

Brie de Meaux with Truffle, Mixed Green Salad with Grenoble Walnut



La Douceur de Fin d'année

End of the Year Sweet



Une Bouteille de Champagne Millésimé pour 2 Personnes



300€

par personne hors Boissons

per person, without beverages



Pour toute réservation ferme, 50% d'arrhes vous seront demandés. Pour toute annulation survenue au delà du vendredi 20 décembre, 50 % d'arrhes seront perdues. For any confirmed booking, a 50% deposit will be required. For any cancellation made after Friday, December 20<sup>th,</sup> the 50% deposit will be forfeited.

Réservez votre Réveillon de Saint-Sylvestre au Restaurant Traditionnel