



NEW YEAR'S 220€ VAT INCLUDED

Glass of champagne Blanc de Blanc and amuse-bouche

STARTERS

Belle Assiette d'huitres (3 Fines de claire N°3, 3 creuses de bretagne N°3, 3 Gillardeau N°5)

Nice plate of oysters (3 Fines de claire N°3, 3 creuses de bretagne N°3, 3 Gillardeau N°5)

Foie Gras de canard mi-cuit, pain au levain grillé / Duck foie gras with brown flour bread

Carpaccio de bar au caviar / Sea bass carpaccio with caviar

Crème de cresson, Saint-Jacques dorées, truffe noire / Watercress cream, golden scallops, black truffle

Caille aux foie gras, condiment truffe et mache / Quail with foie gras, truffle and mache condiment

MAINS COURSES

Filet de bœuf Rossini, sauce périgieux, pomme Anna truffé

Filet of beef Rossini, Périgieux sauce, truffled Anna potatoes

Poularde de Bresse, sauce Albufera, légumes d'hiver / Bresse chicken, Albufera sauce, winter vegetables

Tagliolini au homard et truffe, bisque légère / Lobster and truffle tagliolini, light bisque

Barbue sauvage au caviar, pousse d'épinard / Wild brill with caviar, baby spinach

Coquille Saint-jacques rôtis, topinambour et truffe / Roasted scallops, Jerusalem artichoke and truffle

DESSERTS AND CHEESE

Brie de Meaux à la truffe / Brie de Meaux with truffle

Agrumes cru et confits, sorbet citron / Raw and candied citrus fruits, lemon sorbet

Palets au chocolat grand cru au praliné noisette / Grand cru chocolate palets with hazelnut praline

Mont blanc / Mont blanc

Vacherin contemporain / Contemporary Vacherin

Coffee or tea

