



MENU DU NOUVEL AN

Coupe de Champagne

Accord mets et vins au verre pour accompagner les entrées,
plat et dessert



AMUSE-BOUCHE

Carpaccio de langoustines au caviar, huile d'olive millésimée
et citron caviar



PREMIÈRE ENTRÉE

Tartare de wagyu en cornet croustillant, mayonnaise fumée



DEUXIÈME ENTRÉE

Pâté en croûte de canard et foie gras, pistaches et sauce au porto
Œuf parfait aux lamelles de truffe blanche,
crémeux de parmesan Reggiano affiné 36 mois



PLAT AU CHOIX

Saint-Pierre rôti, mousseline de panais truffée, beurre blanc au champagne

ou

Filet de bœuf wagyu, millefeuille de pommes de terre, sauce bordelaise

ou

Lièvre à la royale, purée de céleri truffée



Chariot de fromages de Savoie

Dessert du réveillon

Assiette de mignardises