



# DINER DE LA SAINT SYLVESTRE

*Par Richard Robe & rythmé par Kdessa*

295€ / personne hors boissons

370€ / personne Accord Mets & Vins en 4 temps

430€ / personne Dîner au Champagne

Disponible pour 2 personnes uniquement

## Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Saint-Jacques  
Douceur d'oignons au beurre de langoustine

\*\*\*\*\*

Foie gras  
Poché, palais céleri - truffe noire, bouillon clair de racines

\*\*\*\*\*

Bar  
En écailles croustillantes, garniture Parmentier, caviar osciètre de la maison Kaviari

\*\*\*\*\*

## L'instant du Chef

\*\*\*\*\*

Volaille de Bresse en duo,  
Suprême en chartreuse au foie gras et sauce poulette,  
Cuisse en tourte à la truffe et jus au porto

\*\*\*\*\*

Brie de Meaux  
A la truffe, tuile de pain au levain

\*\*\*\*\*

## Gourmandise

\*\*\*\*\*

Damier choco - coco

Prix nets, Service inclus.

En cas d'intolérance ou d'allergie demandez à notre équipe la liste des produits que contient chaque plat.

L'Hôtel n'accepte pas les chèques.



# MENU DES PETITS CHEFS DE LA SAINT SYLVESTRE

*Par Richard Robe & rythmé par Kdessa*

50€ / enfant hors boissons

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Terrine de foie gras, confiture d'échalote et toast brioché

\*\*\*\*\*

Tourte volaille - champignons, jus de volaille

\*\*\*\*\*

Damier choco - coco

Prix nets, Service inclus.

En cas d'intolérance ou d'allergie demandez à notre équipe la liste des produits que contient chaque plat.  
L'Hôtel n'accepte pas les chèques.