



Menú Réveillon 2017

Aperitif

Bonbon de Foie-Gras au Chocolat, Flocons de Sel
et Confiture de Maracujà

Entrée

Velouté aux Asperges Vertes avec Hachis d' Homard
et Huile de Safran

Plats Principaux

Filet de Turbot Grillé à la Sauce de Cèpes et Légumes

&

Wellington d' Angus avec Truffe, Sauce de Fromage
et Purée de Potiron

Dessert

Semifreddo de Pomme Verte et Cardamome
avec Gelatine de Thé Rouge et "Pedro Ximenez"

&

Raisins de Fin d'Année et Coupe de Cava

Boissons non comprises

Prix : 85€ (+4,5% igi)
