



Menu de la Saint-Sylvestre 2018/2019
New Year's Eve Menu

Coupe de Champagne «Louis Roederer»
Petits Amuses-Bouches

Glass of Champagne «Louis Roederer», Served with Canapes

Assiette Dégustation « Petrossian »

Bonbon Saumon Mariné, Saint Jacques Fumée Citron Caviar, Tartare de
Gamberoni en Raviole, Rillettes de Crabe Royal, Huître Froide au Caviar
Petrossian

Tasting Platter «Petrossian»

**Marinated Salmon with Spices, Smoked Scallops, King Prawns Tartar Wrapped
in a Raviole, King Crab Rillettes, Cold Oyster and Caviar**

Filets de Bar de Ligne Poêlé, Sauce Corail Safranée, Nems de Légumes d'Hiver,
Filet of Wild Sea Bass, Coral Sauce with Saffron, Winter Vegetables Nem

Bœuf «Bio» Façon Wellington, Légèrement Fumé au Bois d'Hêtre, Essence de
Truffes, Pomme Darphin

Smoked «Organic» Beef Wellington, Truffle and Draphin Potatoes

Brie de Meaux sur son Pain Mendiant, Mesclun à l'Huile d'Argan
Brie de Meaux Cheese, Young Leaves Salad with Argan Oil

Dôme au Champagne, Crèmeux Mandarine et Croustillant aux Agrumes
New Year's Eve Sweets

Animation DJ jusqu'à 2h du matin
Prix 145 € TTC/ Personne Hors Boissons (Excluding Drinks)