

NEW YEAR'S EVE 2010 MENU

GLASS OF CHAMPAGNE "BILLECART SALMON BRUT"
APPETIZERS

SCAMPI RAVIOLES WITH BLACK TRUFFLES

OR

PANFRIED WINTER FRUITS FOIE GRAS ESCALOPES,
MODÈNE BALSAMIQUE CARMEL

ROASTED TURBOT FILET WITH CAVIAR "OSCIETRE",
24 MONTH OLD RÉGIANO CREAMY POLENTA

OR

VEAL TENDERLOIN WITH PANFRIED MORELS,
CRUSHED "RATTE" POTATOES WITH FRESH BLACK TRUFFLES

DESSERT FARANDOLE

"MONT-BLANC" WITH MARRON GLACÉ CHUNKS,
CRISPY PEARS AND ALMONDS PASTRIES WITH NUTELLA SAUCE,
COFFEE "SÉMIFREDO" WITH A "CACAO GRUÉ" BISCUIT,
EXOTIC FRUIT-FLAVOURED FRENCH VERRINE OF "VACHERIN"

COFFEE, CONFECTIONS

PRICE OF MENU : 169,00€ TTC
(DRINKS NOT INCLUDED / TAXES AND SERVICE INCLUDED)

MENU REVEILLON 2010

COUPE DE CHAMPAGNE "BILLECART SALMON BRUT"
AMUSES-BOUCHE

RAVIOLES DE LANGOUSTINES AUX TRUFFES NOIRES

OU

ESCALOPES DE FOIE GRAS POËLÉES AUX FRUITS D'HIVER,
CARMEL BALSAMIQUE DE MODÈNE

DOS DE TURBOT RÔTI AU CAVIAR "OSCIETRE",
CRÈMEUX DE POLENTA AU RÉGIANO 24 MOIS

OU

MIGNON DE VEAU POËLÉ AUX MORILLES,
ECRASÉ DE RATTE À LA TRUFFE NOIRE FRAÎCHE

FARANDOLE DE DESSERTS

"MONT-BLANC" AUX ECLATS DE MARRON GLACÉ,
CROUSTILLANT DE POIRES ET D'AMANDES SAUCE NUTELLA,
SÉMIFRÉDO AU CAFÉ ET SA TUILE AU GRUÉ DE CACAO,
VERRINE DE VACHERIN AUX FRUITS EXOTIQUES

CAFÉ, MIGNARDISES

LE MONTANT DU MENU EST DE : 169,00€ TTC
(HORS BOISSONS)