

## BRASSERIE D'AUMONT

MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE  
NEW YEAR'S EVE MENU

---

**Velouté cerfeuil tubéreux, céleri et gingembre, Cécina de Léone**  
Cream of tuberous chervil, celery and ginger, Cécina de Léone

**Foie gras de canard marbré au vin rouge et épices, clémentine acidulée**  
Duck foie gras marbled with red wine and spices, acidulous clementine

**Bar de ligne au caviar de France, marinière de coquillages et citron vert**  
Sea bass with caviar from France, marinière of shellfish and lime

**Chapon de Bresse de la Maison Miéral, en deux cuissons, légumes et fruits d'hiver au jus**  
Bresse capon from Maison Miéral cooked two ways, winter vegetables and fruits in their jus

**Brie de Meaux à la truffe noire**  
Brie de Meaux with black truffle

**Allumette Mont Blanc, confit de myrtilles et marrons**  
Mont Blanc matchstick, blueberry and chestnut confit



MENU UNIQUE EN 5 SERVICES - 380€ PAR PERSONNE  
5-COURSE SET MENU - 380€ PER PERSON

---

AMBIANCE MUSICALE  
MUSICAL ATMOSPHERE

**Duo Kam & Co, guitare & voix, jazzy-parisien**  
Duo Kam & Co, guitar & voice, jazzy-parisian

