

L'ÉCRIN

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

Tourteau de Bretagne, couteaux et oursins rafraîchis de caviar, menthe, piment doux et vanille
Brittany crab, razor clams and sea urchins refreshed with caviar, mint, sweet pepper and vanilla

Pot-au-feu de légumes d'hiver, moëlle et truffe noire, rapé de raifort et melba truffe
Winter vegetables stew, bone marrow, black truffle, grated horseradish and truffle melba

Langoustine XXL cuite à la nage, algue et citron caviar, poireau crayon, truffe et pomme Granny Smith
XXL langoustine cooked in a short broth, seaweed and lemon caviar, leeks, truffle and Granny Smith apple

Bar de pêche d'Erquy cuit au plat, huître de la baie de la Fresnaye pochée, salsifis fondants à l'étuvé et sauce Champagne
Fried sea bass from Erquy, poached Fresnaye Bay oyster, steamed fondant salsifis and Champagne sauce

Côte de veau de lait cuite en cocotte, panais et pomme fruit, condiment de noix, vrai jus
Milk-fed veal chop cooked in a casserole, parsnip and apple, walnut, jus

Beaufort d'Alpage et viande des Grisons, vinaigrette corsée, vieux Beaufort en cannelloni d'herbes et pousses
Alpine Beaufort and Swiss dried beef, vinaigrette, aged Beaufort, herbs and cress cannelloni

Pamplemousse rubis, sablé au thé noir et touche wasabi, zestes confits et sorbet pamplemousse
Ruby grapefruit, black tea shortbread with a wasabi touch, candied zest and grapefruit sorbet

Tarte chocolat noisette, truffe noire, cœur praliné et palet glacé
Hazelnut chocolate tart, black truffle, heart of praliné and frozen chocolate puck



MENU UNIQUE EN 7 SERVICES - 680€ PAR PERSONNE
7-COURSE SET MENU - 680€ PER PERSON

ACCORDS METS ET VINS - 280€ PAR PERSONNE
FOOD AND WINE PAIRINGS - 280€ PER PERSON

AMBIANCE MUSICALE
MUSICAL ATMOSPHERE

Interprétation des airs lyriques classiques & contemporains par Flash Opéra
Classical & contemporary lyrical tunes interpreted by Flash Opera