

LES SALONS HISTORIQUES

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

Royale de foie gras de canard, châtaigne et truffe noire
Royale of duck foie gras, chestnut and black truffle

Noix de coquilles Saint Jacques marinées au fruit de la passion,
caviar Kristal et mangue acidulée
Scallops marinated in passion fruit, Kristal caviar and acidulous mango

Turbot de nos côtes nacré aux algues, mijoté de coquillages et sauce Maltaise
Turbot from our coast with seaweed, shellfish stew and Maltese sauce

Poularde de Bresse de la Maison Miéral en deux cuissons, légumes d'hiver glacés à la truffe noire
Bresse chicken from Maison Miéral cooked two ways, winter vegetables glazed with black truffle

Crèmeux de reblochon au vin jaune, tuile aux noisettes du Piémont
Reblochon cremeux with vin jaune, Piedmont hazelnuts tile

Meringue glacée, clémentine et aloé vera
Frozen meringue, clementine and aloe vera

Allumette marrons, feuille de chocolat et vieux rhum
Chestnut matchstick, chocolate leaf and aged rum



MENU UNIQUE EN 6 SERVICES - 750€ PAR PERSONNE
SERVI AVEC UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE POUR DEUX PERSONNES
6-COURSE SET MENU - 750€ PER PERSON
SERVED WITH A BOTTLE OF CHAMPAGNE FOR TWO

AMBIANCE MUSICALE
MUSICAL ATMOSPHERE

Groupe de musique «Charly's Angels» de 21h00 à 01h00
«Charly's Angels» band from 9 p.m. to 1 a.m.

