



· MENU ·
— de —
LA SAINT-SYLVESTRE
2017-2018
NEW YEAR'S EVE MENU

Coupe de Champagne « Bollinger »
Petits amuses-bouches
Glass of Champagne « Bollinger » Served with Canapes

Assiette Dégustation « Petrossian »
Saumon Fumé, Caviar, Tartare de Gambas, Crabe Royal, Médaillon de Homard
Tasting Platter « Petrossian »
Smoked salmon, Caviar, King Prawns Tartar, King Crab, Lobster

Filet de Bar de Ligne Poêlé, Crème d'Oursin Safranée
Filet of Wild Sea Bass, Sea Urchin Cream with Saffron

Cœur de Filet de Bœuf à la Truffe « Melanosporum »
Brioche au Foie Gras
Filet of Beef with « Melanosporum » Truffle,
Foir Gras « Brioche »

Création de Notre Maître Fromager-Affineur « Boujon » à Thonon Les Bains
Piece of Cheese from our Cheese Monger « Boujon »

Douceur de nouvel an
Mignardises
New Year's Eve Sweets

Animation DJ Jusque Tard Dans la Nuit !
DJ Music Until Late !

Prix 175 € TTC / Personne
Hors Boissons (*Excluding Drinks*)

Emmanuel Gourain, Chef de Cuisine