

MENU

du Jour de l'An

120,00 €

Amuses-bouches du chef

★ ★ ★

Entrées au choix

Terrine de Foie-Gras maison,
chutney de figues

-

6 Huîtres Fine de Cancale No3

-

Coquille St Jacques à la Savoyarde

★ ★ ★

Trou Savoyard

★ ★ ★

Plats au choix

Magret de Canard, sauce au poivre vert,
purée de patates douces et gingembre

-

Filet de Turbot, sauce estragon,
risotto aux légumes

-

Filet de Boeuf, sauce au vin rouge,
gratin Dauphinois aux cèpes

★ ★ ★

Dessert

Farandole de desserts
et sa flûte de Champagne

New Year's Eve MENU

120,00 €

Chef's Amuses-bouches

★ ★ ★

Starters Of Your Choice

Homemade Foie-Gras terrine,
fig chutney

-

6 Fine Cancale No3 Oysters

-

Scallops Savoyard way

Ereu Savoyard

★ ★ ★

Main Courses Of Your Choice

Duck breast, greenpepper sauce,
sweet potatoes and ginger purée

-

Turbot filet, tarragon sauce,
vegetables risotto

-

Beef fillet, red wine sauce,
porcini mushrooms potatoes gratin

★ ★ ★

Dessert

Farandole of desserts
and our flute of Champagne