

Joyeux Noël

MERCREDI 24 DÉCEMBRE
DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

AU RESTAURANT LE BELLEVUE

RAVIOLE DE LANGOUSTINE
délicat consommé à l'orange sanguine

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS POÊLÉ
condiment au cédrat corse et fève de tonka, brioche feuilletée

BELLE GAMBAS OBSIBLUE
pochée au jus de gingembre frais

COMME UN BOUDIN BLANC DE HOMARD
& SAINT-JACQUES
truffe Tuber Melanosporum

CHAPON DE BRESSE
pommes Darphin à la truffe, jus réduit au vieux vinaigre 50 ans d'âge

AUTOUR DE LA CHÂTAIGNE
vanille de Madagascar et cèpes

250 euros par personne, hors boissons

*Une soirée rythmée par de la musique live
pour célébrer le réveillon !*

AU RESTAURANT LE ROYAL

TRUFFE ET CÈPE SE CÔTOIENT
croquant de sarrasin à l'huile de noix

SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN
croustillant au beurre de caviar osciètre Petrossian

TRUITE DE BANKA
râpé de caviar, raviole de cresson à la noisette du Piémont

SAINT-PIERRE CUIT À LA VAPEUR DE NOIX
sauce maltaise au safran de la Marne

POULARDE DE BRESSE DE LA MAISON DEGLUAIRE
cardon, truffe noire et parmesan

NAGE D'AGRUMES
sorbet à la liqueur de mandarine

POIRE EN CROÛTE D'ÉPICES DOUCES
noisettes du Piémont IGP, brioche et jus corsé

360 euros par personne, hors boissons

