



Dîner de la Saint-Sylvestre

New Year's Eve dinner

Jeudi 31 Décembre 2020

Thursday 31st of December 2020

Canapés

Choix du Chef

Chef's selection

Amuse-bouche

Appetizers

Rencontre entre la Truite et l'Oeuf de poule

Trout and Hen egg

Entrée

Starter

Homard bleu et jambon ibérique

Blue lobster and Iberian ham

Poisson

Fish

Saint-Pierre rôti, écrasé de céleri et topinambour, émulsion au safran
Roasted St Peter's fish, celery and Jerusalem artichoke mash, saffron emulsion

ou

Viande

Meat

Mignon de veau en croûte de champignons et lard paysan

Calf with a mushroom crust and country bacon

Fromages

Cheese

Mousse de Beaufort aux noix de Grenoble et herbes fraîches

Beaufort mousse with Grenoble walnuts and fresh herbs

Dessert

Surprise du Nouvel An

New Year's Eve surprise

Mignardises & boissons chaudes

Mini-pastry & hot beverages

Sélection de mignardises réalisées par notre Chef pâtissier

Selection of mini-pastries baked by our pastry Chef

Tarifs supplément si DP : 120 € par adulte & 90 € par enfant (13-16 ans) & 60 € par enfant (6-12 ans)

Tarifs : 150 € par adulte & 110 € par enfant (13-16 ans) & 80 € par enfant (6-12 ans)

Supplement rates if HB: 120 € per adult & 90 € per child (13-16 yo) & 60 € per child (6-12 yo)

Rates: 150 € per adult & 110 € per child (13-16 yo) & 80 € per child (6-12 yo)

Prix nets en euros, taxes et service compris - *Nets prices in euros, taxes and service included*

Menu sous réserve de modifications - *Menu is subject to modifications*