



Menu de la Saint-Sylvestre

31 décembre au dîner (non dansant)

220 euros par personne hors boisson

289 euros par personne avec accord mets et vins
(sélection de notre Chef Sommelier)

Bonbon de truffe Tuber Melanosporum

Caviar Oscietre de la maison Kaviari

Raviole de foie gras,
consommé aux champignons et géranium rosat

Gnocchi de crustacés,
langoustine et Saint-Pierre, sauce au vin jaune et parmesan

Brie de Meaux truffé,
noix de Grenoble et zeste d'orange

Gourmandise de la Saint-Sylvestre

Le contenu du menu est susceptible d'être modifié selon les arrivages et l'inspiration du Chef Stéphane Froidevaux. Les plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes. Ils peuvent être adaptés pour les personnes intolérantes au gluten mais pas pour les personnes intolérantes au lactose ou les personnes véganes.