

New Year's Eve Menu

LIVE MUSIC 20H À 00H30
Live music from 8 p.m. to 12:30 a.m.

COUPE DE CHAMPAGNE INCLUSE • A GLASS OF CHAMPAGNE INCLUDED

• AMUSE-BOUCHE •

TARTELETTE DE TOURTEAU • CITRON CAVIAR
Crab tartlet • Finger lime

• ENTRÉE •

FOIE GRAS POÊLÉ, COING CONFIT • BRIOCHE FEUILLETÉE • JUS RÉDUIT AU PORTO ET POIVRE DE SARAWAK
Pan-seared foie gras • Candied quince • Flaky brioche • Porto reduction with Sarawak pepper

• PLAT DE POISSON •

FILET DE SOLE FARCI À LA TRUFFE • POIREAUX CRAYONS GLACÉS • BEURRE BLANC AU CHAMPAGNE
Truffle-stuffed Dover sole fillet • Glazed baby leeks • Champagne beurre blanc

• PLAT DE VIANDE •

FILET DE BŒUF WAGYU • BETTERAVES MULTICOLORES • POIRE • CÉLERI FUMÉ
Wagyu beef fillet • Heirloom beetroots • Pear • Smoked celeriac

• FROMAGE •

ESPUMA DE BRILLAT-SAVARIN • TRUFFE • CHIPS DE PAIN
Brillat-Savarin espuma • Black truffle • Crispbread chips

• DESSERT •

FEUILLETÉ AU CHOCOLAT DU BRÉSIL 62 % • CRÈME GLACÉE AU POIVRE BLANC DE PENJA • GRUÉ DE CACAO
Brazilian 62% dark chocolate mille-feuille • Penja white pepper ice cream • cocoa nibs

MENU À 280 € PAR PERSONNE • ACCORD METS ET VINS + 70€
Menu at €280 per person • Food and wine pairing + €70

RÉSERVEZ VOTRE DÎNER
BOOK YOUR DINNER

Lianges
PARTAGER • SAVOURER • S'ÉVADER