



SALON CRISTAL  
DÎNER DU NOUVEL AN  
*NEW YEAR'S EVE DINNER*

Royale de cèpes

Crème de lard fumé et brioche toastée

*Ceps mushroom royale, smoked bacon cream and brioche crisps*

Pâté en croûte

Au pigeon, foie gras et truffe noire, chutney de pommes au quatre-épices

*Pigeon, foie gras and black truffle pâté en croûte with quatre-épices apple chutney*

Turbot rôti

Topinambours fumés, sarrasin et beurre blanc au Noilly Prat

*Turbot, smoked Jerusalem artichoke, buckwheat and Noilly Prat beurre blanc*

Veau

En médaillon, salsifis aux algues, citron, câpres et jus à la livèche

*Veal medallion, seaweed salsifies, lemon, capers and lovage jus*

Mangue impala

Infusée au poivre timut, sorbet mandarine mikan et émulsion coco

*Impala mango infused with timut pepper, mandarine sorbet and coconut foam*

Chocolat v.2019

71% grand cru Lutetia, croustillant noisette, crème glacée cazette et truffe noire

*Grand cru Lutetia chocolate, hazelnut crisp, cazette and truffle ice cream*

Boissons - *Beverages*

Taittinger Cuvée Lutetia - Extra Brut

Grand Cru Steingrubler Gewurztraminer - Domaine Albert Mann

IGP des Côtes Catalanes - Laïs - Domaine Olivier Python

Fixin - Crais de Chêne - Domaine René Bouvier

Tokaji Aszú - Disznókó - 5 Puttonyos

480 € par personne, boissons incluses / *€ 480 per person, beverages included*