



SALON SAINT-GERMAIN
RÉVEILLON DE NOËL
CHRISTMAS EVE DINNER

Canapés

Foie gras, croustillant granola et citron kalamansi
Tartelette saumon fumé, pomme Granny Smith et syphon tonka
Cromesquis de courge à la truffe noire
Foie gras, crispy granola and kalamansi citrus
Smoked salmon tartlet with Granny Smith apple and tonka foam
Butternut and black truffle cromesquis

Saint-Jacques

En carpaccio, mousseline de chou-fleur, katsuobushi et vinaigrette acidulée
Scallops carpaccio, cauliflower puree, katsuobushi and acidulous vinaigrette

Turbot

Cuit lentement, étuvée de poireaux et matcha,
beurre blanc au champagne et caviar osciètre
Slow cooked turbot, matcha leek stew, Champagne beurre blanc & ossetra caviar

Poularde de Bresse

Poitrine rôtie, cuisses en raviole, purée de céleri truffée,
châtaignes et jus de volaille au sarrazin grillé
Poulard roasted breast, legs in ravioli, truffled celeriac puree, chestnuts and poulard jus

Bûche

Chocolat grand cru Lutetia, compotée d'agrumes, riz soufflé et sorbet mandarine
Chocolate log, citrus compote, crispy rice and mandarine sorbet

Mignardises, café et thé

Delicacies, coffee and tea

230 € par personne, incluant une coupe de champagne
230 € per person, with a glass of Champagne