

## RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Saumon mi-fumé, mi-cuit en chaud froid d'asperge

Chou au king crabe et wasabi

Allumette à la truffe noire et parmesan

Semi-smoked, semi-cooked salmon in asparagus chaud-froid

Wasabi king crab puff

Parmesan and black truffle matchsticks



Huître de Normandie en fine gelée de concombre,

mousse yuzu ice cream

Normandy oyster in fine cucumber jelly with yuzu mousse



Potimarron en velouté, glace truffe blanche d'Alba

Creamy potimarron soup, Alba white truffle ice



Homard sauce thermidor

Lobster thermidor



Dos de bar en vapeur d'algues, caviar et sauce Champagne

Bass fillet in seaweed steam, caviar and champagne sauce



Sorbet Cranberry aux épices, vodka

Spicy vodka cranberry sorbet



Filet de renne rôti aux baies de genièvre,

truffes noires topinambours et fruits secs.

Roast reindeer fillet with juniper berries, black truffles,

Jerusalem artichokes and dried fruit and nuts



Mont d'Or à la truffe noire et toast de pain de campagne grillé

Mont d'Or with black truffle and toasted pain de campagne



Pomme verte fondante au Champagne et sablé croquant

Green apple champagne fondant with crunchy butter biscuit



Gourmandise au chocolat noir,

parfumée au pamplemousse rose et vanille de Tahiti

Dark chocolate delicacy flavoured

with pink grapefruit and Tahitian vanilla

