

31 Dec

Réveillon du Nouvel An

Amuse bouche

Jarret de veau sous vide
au beurre de truffe

Entrée

Homard
et cannellonis au basilic

Plats principaux

Turbot
avec riz crémeux au safran

Joue de porc noire
avec compote de champignons et céleri rôti

Dessert

**Mille-feuille aux fruits de la passion
et à la noix de coco**

€155

(boissons comprises)

19h30—01h00

Commencez votre année
en toute simplicité

1.01.24
Nouvel An

Petit-déjeuner tardif
jusqu'à 11h30

Déjeuner du Nouvel An
à partir de 13h

Veillez nous informer à l'avance
de toute allergie, intolérance
et/ou préférence alimentaire.

Prix par personne.

Comprend les eaux minérales,
les jus de fruits, les boissons
gazeuses, les vins mousseux,
blancs et rouges au choix du
sommelier, le café et le thé.

TVA incluse.

