

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE
AVEC COUPE DE CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

250€ hors boisson

Pour patienter

Tartare d'huître de la Maison Giol
caviar gold

Noix de Saint-Jacques à cru
citron et céleri

Risotto onctueux
artichauts violets et truffe noire

Homard bleu court-bouillonné
panais et agrumes

Loup sauvage de Méditerranée doré
poireaux et truffe noire

Dos de chevreuil rôti
sauce poivrade

Brie de Meaux truffé
salade d'herbes

Composition chocolat et café
de nos Manufacture à Paris

NEW YEAR EVE DINNER
WITH A GLASS OF MOËT & CHANDON CHAMPAGNE

250€ excluding drinks

To start with

Tartare of oyster from Giol House
gold caviar

Raw sea scallops
lemon and celeriac

Risotto
purple artichokes and black truffle

Poached blue lobster
parsnip and citrus

Seared wild bass from Méditerranée
poireaux et truffe noire

Roasted back of venison
peppered sauce

Truffled Brie de Meaux
herb salad

Delight of chocolate and coffee
from our Manufacture in Paris