

New Year's Eve Menu 2010

GLASS OF LAURENT PERRIER "GRAND SIÈCLE"
AMUSE BOUCHE

FOIE GRAS WITH FIG CHUTNEY

OR

THIN SLICES OF SEA SCALLOP WITH OSCIETRA CAVIAR

THAI RED CURRY LOBSTER

OR

FILET MIGNON IN A PAVOT CRUST,
« TEPPAN-YAKI » TRUFFLE SAUCE

FROZEN NOUGAT WITH STEM GINGER

COFFEE & MIGNARDISES

Vegetarian Menu

GLASS OF LAURENT PERRIER "GRAND SIÈCLE"
AMUSE BOUCHE

ARTICHOKE AND MUSHROOM SALAD,
BLACK TRUFFLE VINAIGRETTE

RED CURRY VEGETABLES WRAPPED IN BANANA LEAF,
SPICY RICE

FROZEN NOUGAT WITH STEM GINGER

COFFEE & MIGNARDISES

THE AMOUNT OF THE MENU IS : 250,00€ VAT INCLUDED
(PER PERSON EXCEPT DRINKS)

Menu Nouvel An 2010

COUPE DE LAURENT PERRIER "GRAND SIÈCLE"
AMUSE BOUCHE

FOIE GRAS AU CHUTNEY DE FIGUE

OU

EMINCÉ DE SAINT-JACQUES AU CAVIAR OSCIÈTRE

CURRY ROUGE DE HOMARD À LA THAÏLANDAISE

OU

FILET DE BŒUF EN CROÛTE DE PAVOT,
SAUCE « TEPPAN-YAKI » À LA TRUFFE

NOUGAT GLACÉ AU GINGEMBRE CONFIT

CAFÉ & MIGNARDISES

Menu Végétarien

COUPE DE LAURENT PERRIER "GRAND SIÈCLE"
AMUSE BOUCHE

SALADE D'ARTICHAUTS ET CHAMPIGNONS,
VINAIGRETTE À LA TRUFFE

CURRY ROUGE DE LÉGUMES EN FEUILLE DE BANANIER,
RIZ AUX EPICES

NOUGAT GLACÉ AU GINGEMBRE CONFIT

CAFÉ & MIGNARDISES

LE MONTANT DU MENU EST DE : 250,00€ TTC
(PAR PERSONNE HORS BOISSONS)