

Réveillon de la Saint-Sylvestre

AU CÔTÉ ROYAL

Dîner dansant à compter de 20h30 jusqu'à 02h00.

Tenue correcte exigée.

Coupe de champagne Moët & Chandon Vintage 2015 14 cl

Foie gras de canard parfumé au Porto, chutney de betterave et réglisse, mini brioche Maison aux saveurs de pain d'épices.

Carpaccio de bar aux grains de caviar Baeri, condiment d'un guacamole au poivre timut, sauce yuzu émulsionnée à l'huile d'olive et citron Lemonito

Raviole ouverte de rouelles de homard Européen, billes de légumes aux épices tajine, nuage d'une bisque légère et livèche

Aiguillettes de Saint Pierre cuisinées aux feuilles Kaeffir Leaves, artichauts barigoule à l'anis Étoilée, rattes safranées, beurre moutarde cress aux algues

Mignon de veau parfumé d'épices tandoori, roulé de pommes de terre croustillantes et siphon de burrata fumée, pulpe de butternut à l'huile de noix et jus aux truffes noires

Mille feuilles d'arlettes aux segments et zestes d'agrumes, crème vanille de Madagascar, gel au citron caviar, sorbet citron basilic.

295€ par personne - hors boissons (eaux et boissons chaudes incluses)

150€ par enfant (-12 ans) soft inclus