

HÔTEL BARRIÈRE LE ROYAL

Réveillon de Noël

RESTAURANT BRASSERIE DU ROYAL

Sablé au parmesan
Cromesquis de foie gras de canard
Beurre à la truffe noire et son toast melba

*Parmesan shortbread
Cromesquis of duck foie gras
Black truffle butter and melba toast*



Cœur de saumon fumé, gelée de crevettes grises, tartelette de caviar oscièrre

Smoked salmon heart, grey shrimp jelly, oscietra caviar tart



Fricassée de homard au beurre demi-sel, mangue jaune et sa bisque traditionnelle

Lobster fricassee with lightly salted butter, yellow mango and traditional bisque



Suprême de chapon rôti aux aromatiques, fondue d'oignons doux truffés au vieux Comté, gaufrettes au curcuma

Roasted capon breast, sweet onion fondue with aged Comté cheese, turmeric wafers



Granité au champagne rosé, marmelade d'agrumes

Rosé champagne granita, citrus marmalade



Parfait glacé marron praliné, noisettes caramélisées

Chestnut iced praline parfait caramelized hazelnuts



Bûche de Noël

Christmas log

165€ par personne, 1 coupe de champagne incluse (12cl)

59€ par enfant (-12 ans)