

New year's

MENU

Amuses Bouche

Pain perdu au romarin et gorgonzola
Brochette de scampi diabolique et aïoli
Cocktail de crevettes grises en feuille d'endive
Toast au tartare de bœuf et wasabi
Blini aux camembert, noix et miel

Soup

Bisque d'écrevisses

Entrée

Ragoût de fruits de mer avec filet de lotte,
jambon Bellota et pomme de terre violette

Plat principal

Tournedos Rossini, foie gras, risotto avec des
champignons sauvage et sauce au porto de
Niepoort

Dessert

Fantaisie de chocolat, mousse de fève de Tonka,
texture mandarine et orange

Petit Fours & Café ou Thé

Verre Champagne Autréau Premier Cru

€149 / PP

Boissons
exclusives

Veillez nous informer si vous
avez des restrictions alimentaires
ou des exigences végétariennes.