



New Year's Eve dinner

149 € par personne

AMUSE-BOUCHE

Toast foie gras

Velouté de cèpes

ENTREES

Crispy Salmon

Mini burger truffe comté

PLATS

Ballottine de volaille, girolles, purée de rattes, jus à l'ail noir
ou Dos de loup de mer, beurre champagne, œuf de saumon, fenouils confits

DESSERT

Vacherin glacé vanille fruits rouges
ou Mousse au chocolat huile d'olive et fleur de sel



P A R I S

