



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

