

DÎNER DE GALA DE LA SAINT-SYLVESTRE

Apéritifs

Blinis à l'avocat et au saumon

Betterave au caviar de hareng

Tartare de pétoncles, citron vert et coriandre

Privat Reserva Brut Nature [ECO] [AOC Cava]

Xarel · lo - Macabeu - Parellada - Chardonnay - Pinot noir

Entrées

Terrine de canard et de porc, aux pistaches et vin doux
avec salade de cresson et de truffes

Flor de Xarel · lo d'Espiells [D.O. Penedès]

Xarel · lo

Royale de fruits de mer

avec homard, sauce aux fruits de mer et à l'orange

Sanz Verdejo [AOC Rueda]

Verdejo

Poisson

Bar

aux asperges vertes avec sauce au vin blanc et aux agrumes

Las Fincas - Chivite Rosado [I.G.P.] 3 Riberas

Garnacha tinta

Viande

Filet de bœuf

avec purée de topinambour, artichauts et
pommes de terre rôties, sauce à la truffe

Salvio [AOC] Ribera del Duero

Tempranillo – Merlot – Garnacha

Dessert

Lingot au chocolat

accompagné de crème fouettée aux noisettes,
d'amandes caramélisées et de glace aux noisettes grillées

Tattinger Brut Reserve [AOC] Champagne

Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier

Mignardises

Prix par personne : 275 € (TTC)

Accord mets et vins, eau, café et open bar compris.

Les restrictions diététiques doivent être communiquées lors de la réservation.