



DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2023

300€ / PERSONNE

*Prix net TTC en euros, service inclus. Boissons non incluses*

## AMUSE-BOUCHES

CŒUR DE SAUMON, BRIOCHE TOASTÉE

GOUGÈRES

VELOUTÉ DUBARRY, CAVIAR

## ENTRÉES

TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, TRUFFE

*ou*

FOIE GRAS, GELÉE AU PORTO

*ou*

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, CAVIAR

## PLATS

DOS DE CHEVREUIL, PURÉE DE CÉLERI, CHAMPIGNONS, SAUCE GRAND VENEUR

*ou*

SUPRÊME DE VOLAILLE, PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE

*ou*

FILET DE BAR, CÈPES, BEURRE BLANC, TRUFFE NOIRE

## FROMAGE

BRILLAT-SAVARIN TRUFFÉ

## DESSERT

SAINT-HONORÉ



SUNDAY, DECEMBER 31<sup>TH</sup> 2023

300€ / PERSON

*Net price in euros, service included. Drinks not included*

## APPETIZERS

SALMON HEART, TOASTED BRIOCHE

GOUGERES

DUBARRY VELOUTE, CAVIAR

## STARTERS

WILD MUSHROOMS TART, TRUFFLE

*or*

FOIE GRAS, PORTO JELLY

*or*

SEA SCALLOPS CARPACCIO, CAVIAR

## MAIN COURSES

BACK OF VENISON, MUSHROOMS, CELERY PUREE, GRAND VENEUR SAUCE

*or*

TRUFFLED POTATOES PUREE, SUPREME SAUCE, POULTRY SUPREME

*or*

SEA BASS FILLET, CEPES MUSHROOMS, WHITE BUTTER, BLACK TRUFFLE

## CHEESE

BRILLAT-SAVARIN TRUFFLED

## DESSERT

SAINT-HONORÉ