

LE BAL À GUITOU

MENU DU RÉVEILLON DE LA ST SYLVESTRE 31.12.2018

Amuse-bouches

Appetizers

Foie gras de canard extra et sa brioche aux truffes

Duck Foie Gras with truffled brioche

Homard Bleu poché à l'huile d'olive,
purée de pommes de terre ratte aux morilles

Poached Blue Lobster, mashed Ratte potato with morel mushrooms

Tournedos de filet de boeuf Black Angus en croûte de truffe
et ses petits légumes glacés

Black Angus beef tournedos in a truffle crust, small glazed vegetables

Bûche de citron meringuée et flambée à la Vodka

Lemon meringue log flamed with Vodka

160 euros/personne, hors boisson
160 euros/person, excluding drinks