RÉVEILLON DE NOËL

125€ par adulte | 45€ par enfant (moins de 12 ans)

Mise en bouche

*

Gravlax de saumon, chantilly à l'estragon, caviar Bourbon, crème à l'aneth

*

Foie gras pressé, letchis et hibiscus

*

Ballotine de sole bretonne en croûte de pistache, betterave confite au géranium, purée de betterave aux letchis, beurre passion-combava, salade d'herbes fraîches

*

Sorbet citron-verveine, rhum Savanna

*

Chapon farci à la truffe et aux champignons, pommes dauphine à la truffe et au comté, sauce aux morilles et au vin jaune

*

Tarte croustillante à la vanille, cœur coulant à la mangue José

*

Fontainebleau au combava, sorbet letchi-framboise, éclats de meringue à l'hibiscus

*

Mignardises

CHRISTMAS EVE GALA DINNER

€125 per adult | €45 per child (under 12)

Amuse-Bouches

*

Salmon Gravlax, Tarragon Chantilly, Bourbon Caviar, Dill Cream

*

Pressed Foie Gras, Lychee and Hibiscus

*

Pistachio-Crusted Brittany Sole Ballotine, Rose Geranium-Confit Beetroot, Beetroot and Lychee Purée, Passion Fruit and Makrut Lime Butter Sauce, Fresh Herb Salad

*

Lemon Verbena Sorbet, Savanna Rum

*

Truffle and Mushroom-Stuffed Capon, Truffle and Comté Pommes Dauphine, Morel and Vin Jaune Sauce

*

Crisp Vanilla Tart, Molten José Mango Centre

*

Makrut Lime Fontainebleau, Lychee and Raspberry Sorbet, Hibiscus Meringue Shards

*

Mignardises