

**Menu REVEILLON 2021**

*31/12/2021 145 € HORS BOISSONS AVEC DUO DE JAZZ*

*01/01/2022 135 € HORS BOISSONS*

*115 € HORS BOISSONS SANS LE CARPACCIO DE SAINT JACQUES*

*UN ACOMPTE DE 115 € PAR PERSONNE EST DEMANDÉ*

**Oeuf de Ferme**

Râpé de Truffes Fraîches, Sauce Poulette

**Foie Gras de Canard Poché**

Consommé de Crustacés aux Parfums Thaï, Petits Légumes  
d'Hiver

**Carpaccio de Saint Jacques et caviar de la Maison Prunier**

Mousseline de Chou-fleur et crème acidulée

*en option le 1er janvier*

**Maigre de Ligne**

Jus de Matelote, Salicorne et Chanterelle

**Carré de Veau Fumé aux Sarments de Vigne**

Un Voile de Trompettes, Gnocchi à la Châtaigne, Jus Réduit au  
Café

**Assortiments de Fromages**

Sélection de Mr Blanchard

**Dessert de la Nouvelle Année**

**New Year's Eve menu 2021**

12/31/2021 € 145 EXCLUDING DRINKS WITH JAZZ DUO

01/01/2022 135 € EXCLUDING DRINKS

115 € EXCLUDING DRINKS WITHOUT THE CARPACCIO DE SAINT JACQUES

A DEPOSIT OF 115 € PER PERSON IS REQUIRED

**Farm Egg**

Grated Fresh Truffles, Chicken Sauce

**Poached Duck Foie Gras**

Seafood Consumption with Thai Flavors, Winter Vegetables

**Carpaccio of Saint Jacques and caviar from House Prunier**

Cauliflower mousseline and sour cream

*optional on January 1*

**Skinny Line**

Matelote, Salicornia and Chanterelle juice

**Rack of Smoked Veal with Vine Branches**

A Veil of Trumpets, Chestnut Gnocchi, Reduced Coffee Juice

**Cheese Assortments**

Selection of Mr Blanchard

**New Year's Dessert**