



Hotel - Restaurant - Bar

Menu de la Saint Sylvestre 2018 à 135€

Menu avec accord mets et vins 195€
(Cinq verres de vins de 10 cl)

Coupe de Champagne Taittinger « Cuvée Prestige » et
Amuse Bouche selon inspiration

Noix de Saint-Jacques fumées au bois de sakura et caviar Oscietre de Neuvic

Homard poêlé et fregola aux cèpes

Pappardelle, mijoté de joue de bœuf et truffe noire de Bourgogne

Canard de Challans rôti, raviolis frais et aubergines Dengaku

Dôme chocolat yuzu, crumble de thé vert Matcha et glace sésame blanc

Mignardises





Hotel - Restaurant - Bar

New Year's Eve Menu 135€

Menu with wine pairing 195€
(Five glasses of wine – 100 mls each)

One glass of Champagne Taittinger « Cuvée Prestige » and
appetizers according inspiration

Smoked scallops with Sakura wood and Caviar de Neuvic Osetra

Seared lobster and fregola pasta with cep mushrooms

Pappardelle with ox cheek stew and Burgundy black truffles

Roasted Challans duck and homemade ravioli with Dengaku eggplant

Chocolate and yuzu dome with Matcha green tea crumble and white sesame ice cream

Sweets

