



DÎNER DU JOUR DE L'AN
NEW YEAR'S EVE DINNER

31 DÉCEMBRE 2018
DECEMBER 31ST 2018

Coupe de champagne Deutz et toasts
Glass of Deutz champagne served with canapes

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, rémoulade de jeunes poireaux à la truffe noire
Sea scallop carpaccio, young leek remoulade with black truffle

Soupe de foie gras, anguilles fumées et croûtons de seigle
Foie gras soup, smoked eels and rye croutons

Gamberonis XXL, épeautre à la truffe noire
Extra large king prawns, spelt with black truffle

Dos de biche, poires « au vin chaud », cromesquis de céleri
Saddle of venison, mulled wine pears, celery cromesquis

Tarte au chocolat noir soufflé, neige de baies de passion
Dark chocolate souffle tart, passion berry snow

229 € par personne (hors boissons) / 229€ per person (excluding drinks)

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Prix nets, taxes et service compris. Seuls les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens.

The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.

Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash only are accepted.