

# Menu du Nouvel An 2019

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE 2018

190€/PERS.  
incluant une coupe de Champagne

## Amuse Bouche

Purée de pommes de terre fumées, caviar Harenga,  
crème au combava et citron caviar

## Entrée

Foie gras en terrine, brioche feuilletée papaye, massalé

## Poisson

Homard façon thermidor

## Viande

Filet de cerf rôti, céleri cuisiné à la vanille bleue  
et colle aux dents

## Dessert

Cylindre chocolat noir tonka praliné,  
biscuit brownie, glace caramel

## Boissons

Eaux d'Iloha, café ou thé