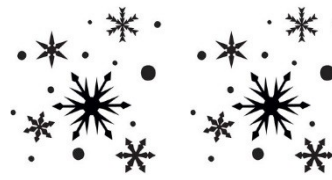




# Menu du Nouvel An

## New year Eve Menu



*Coupe de champagne*  
*Бокал розового шампанского*  
**Champagne Louis ROEDERER rosé**

*Truffe de citron vert glacée*  
*Трюфель из лайма со льдом*  
**Château de Pibarnon Bandol 2013**

*Brie de Meaux truffé*  
*Трюфельный сыр Бри де Мео*  
**Château de Pibarnon Bandol 2013**

*Amuse-bouche raviole de foie gras de canard, mousse lactée aux cèpes*  
*Легкая закуска: равиоли из фуа-гра под молочным грибным муссом*  
**Bourgogne Hautes côte de nuits, Méo-camuzet 2016**

*Mousse miel et lait d'amande, tuile nid d'abeille*  
*Мусс из меда и миндального молока с бисквитом*  
**Château de Pibarnon Bandol 2013**

*Médailles de homard, bouillon dashi parfumé au gingembre, tofu doré à l'huile de sésame, énoki*  
*Медальон из лобстера с нотками имбиря, тофу обжаренный до золотистой корочки в кунжутном масле и зимние опята.*  
**Bourgogne Hautes côte de nuits, Méo-camuzet 2016**

*Cube chocolat grand cru, biscuit moelleux guanaja, mousse ivoire allégée au thé crémeux alpalco*  
*Шоколадный куб, печенье и мусс цвета слоновой кости с нотками сливочного чая*  
**Cocktail tequila Patron café**

*Petit pâté en croûte, foie gras poêlé, suprême de cuisse de caille fermière, condiment à l'orange échalotes caramélisées et raisin confit*  
*Пирожок с жареной фуа-гра и перепелиным бедрышком, приправленным карамелизированным луком-шалот с нотками апельсина и засахаренным виноградом.*  
**Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> cru, domaine Trapet 2014**

*Mignardises*  
*Мини десерты*

*Eaux minérales et café inclus*  
*Минеральная вода и кофе*

*Noix de veau gratinée à la truffe, pomme de ris de veau braisée coque oignons farcis et légumes d'hiver glacés*  
*Телятина приготовленная на гриле с трюфелями, сладким хлебом, луковой стружкой и замороженными зимними овощами.*  
**Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> cru, domaine Trapet 2014**

**Au tarif de 390 € par personne**  
**Стоимость 390 € на человека**