NEW YEAR'S EVE MENU

EUR 90 par personne / EUR 90 per person

EUR 110 par personne avec coupe de champagne /
EUR 110 per person, including a glass of Champagne

ENTREE / STARTER

Saint-Jacques poêlées, déclinaison de panais
Pan-seared scallops, parsnip variation

POISSON / FISH COURSE

Turbot rôti, purée « Grand Chef » truffée
Roasted turbot, truffled "Grand Chef" mashed potatoes

VIANDE / MEAT COURSE

Filet de canette, trio de carottes, panais et topinambour, sauce groseilles
Duck fillet, trio of carrots, parsnips and Jerusalem artichokes, redcurrant sauce

DESSERT

Fondant chocolat praliné
Chocolate praline fondant

NEW YEAR'S EVE MENU

VEGETARIAN OPTION

EUR 90 par personne / EUR 90 per person

EUR 110 par personne avec coupe de champagne /
EUR 110 per person, including a glass of Champagne

ENTREE / STARTER

Croustillant de butternut et scamorza
Crispy butternut and scamorza

PLATS / MAIN COURSES

Risotto crémeux
Creamy risotto

Trio de carottes, panais et topinambour, purée « Grand Chef »
Trio of carrots, parsnips and Jerusalem artichokes, "Grand Chef" mashed potatoes

DESSERT

Fondant chocolat praliné
Chocolate praline fondant