



# M E N U D U N O U V E L A N

*par le chef Arnaud Delvenne*

*31 décembre dès 19h*

## Mises en bouche

Velouté de céleri-truffe / Noisette  
Saint-Jacques à cru-chou-fleur / Arênkha  
Veau-thon / Câpres

\*

## Obsiblu en ceviche

Coco / Coriandre / Kaffir / Piment fumé

\*\*

## Foie gras au torchon infusé au Churchill

Cacao amer / Chutney potiron / Amande blanche

\*\*\*

## Langoustine en grosse raviole

Bisque / Crème / Légumes fondants / Basilic thaï

\*\*\*\*

## Biche au sautoir

Sauce « grand veneur » / Champignons / Céleri / Trévisse

\*\*\*\*\*

## Comté 36 mois

Balsamique / Pignons de pin / Sorbet cèpes

\*\*\*\*\*

## Macaron au chocolat noir millésimé

Vanille / Cacahuètes / Avocat / Mandarine

## **Menu à 145€ boissons comprises\***

Accompagné d'un concert « live » au restaurant.  
Accès gratuit à la New Year Party de l'Hôtel dès 23h.

**Paiement à la réservation.**

\* vins adaptés de circonstance, bières aux fûts, softs, blancs, cafés & thés