



Menu du
NOUVEL AN

AMUSES - BOUCHE

HOMARD BLEU

servi froid en 3 compositions
tronçon de queue marinée au tamarin et au café, les pinces en
ravioles végétales, bouillon froid de homard façon Bortsch

ROYALE FUMÉE DE FOIE GRAS

consommé d'un pot-au-feu, bœuf au sel et légumes du pot

**OMBLE CHEVALIER DE
LA MAISON MURGAT**

en cuisson douce
quenelles moelleuses des ventres, épinards et crème de kasha

LONGE DE VEAU RÔTIE

knepfles de pomme de terre farcis aux
champignons, salsifis fondants, jus de veau

BRILLAT - SAVARIN TRUFFÉ PAR NOS SOINS

à la truffe noire de la famille Ayme

MOUSSE DE FROMAGE BLANC

crémeux yuzu, agrumes frais et confits, sorbet herbacé

CHOCOLAT 70 %

vanille de Madagascar en chaud-froid

CAFÉ ET MIGNARDISES



New Year's Eve **MENU**

A M U S E S - B O U C H E

B L U E L O B S T E R

Served cold in three compositions:
Tail marinated with tamarind and coffee, claws in vegetable ravioli, and chilled lobster consommé inspired by Borscht

S M O K E D F O I E G R A S R O Y A L E

With consommé of pot-au-feu, salted beef, and root vegetables

A R C T I C C H A R F R O M L A M A I S O N M U R G A T

with soft quenelles made from the belly, spinach, and kasha cream

R O A S T E D V E A L L O I N

Potato knepfls stuffed with mushrooms, tender salsify, and veal jus

H O M E M A D E T R U F F L E D B R I L L A T - S A V A R I N

with black truffles from Ayme Family

W H I T E C H E E S E M O U S S E

Yuzu cream, fresh and candied citrus, and herbaceous sorbet

C H O C O L A T 7 0 %

Hot and cold pairing with Madagascar vanilla

C O F F E E A N D M I G N A R D I S E S