

# RESTAURANT LE BISTROT

## REPAS DE NOËL

DÎNER - VENDREDI 24 DÉCEMBRE 2021

DÉJEUNER - SAMEDI 25 DÉCEMBRE 2021

### APERITIF

#### ACCUEIL CHAMPAGNE ET SON TRIO DE PIÈCES COCKTAIL

La Caillette de foie gras aux mendiants  
Pic Caill'abricot  
Saumon gravlax et mandoline de betterave

• • •

### DÎNER

#### AMUSE-BOUCHE

Queue de langoustine marinée et lardée, Émulsion Bisque

• • •

#### ENTRÉE

Marbré Pain d'Épices et Foie Gras de Canard au Marc de Bunan  
Compotée de Cerises Noires

• • •

#### PLAT CHAUD

Filet de Bœuf Wellington, Mousseline de Butternut truffée

• • •

#### FROMAGE

Brillat-Savarin à la Truffe Noire « Tuber Melanosporum » sur son Lit de Mesclun

• • •

#### DESSERT

Bûche de Noël Poire K'ramel

• • •

**63 € TTC PAR PERSONNE** (hors boissons)

**Réservation sur place ou au 04.94.88.52.16**



# RESTAURANT LE BISTROT

RÉVEILLON DE LA ST SYLVESTRE  
ANIMATION DJ DU NOUVEL AN JUSQU'À 2H00

20H30 APERITIF

ACCUEIL CHAMPAGNE ET SON TRIO DE PIÈCES COCKTAIL

La Caillette de foie gras aux mendiants  
Pic Cail'abricot  
Saumon gravlax et mandoline de betterave

21H00 DINER

AMUSE-BOUCHE

L'Huitre « Giol » pochée, Écume de Cresson, Caviar Baeri

PREMIÈRE ENTRÉE

Echiquier Rouget et Bar, Rouille maison, Citron Caviar et Fenouil Braisé

SECONDE ENTRÉE

Ris de veau Pané, Purée de Topinambour et Morilles

Granité Mandarine Impériale

PLAT CHAUD

Turbot à l'Unilatéral, Elixir de Favouilles,  
Black risotto et Légumes marbrés au « Big Green »

FROMAGE

Éventail de Fromages  
Brie de Rothschild, Roquefort Coulet & Tomme au foin Affinée

00H00 : PASSAGE A LA NOUVELLE ANNEE  
FLUTE DE CHAMPAGNE, MUSIQUE ET COTILLONS

DESSERT DU NOUVEL AN

Le Roc : Chocolat Elianza 55%, cœur Coulant, Ganache montée à la Passion

CAFE NESPRESSO & MIGNARDISES

Evian et Badoit

125 € TTC PAR PERSONNE (vins et champagne en supplément)

Réservez sur place ou au 04.94.88.52.16

