



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

*31 décembre dès 19h*

Mises en bouche  
Gambas-bouillon thaï / Basilic  
Truffe-tartelette / Canard  
Saumon-maki / Gingembre

\*

Foie gras au torchon infusé au Churchill  
Agrodolce de betterave / Mangue / Potimarron

\*\*

Langoustine marinée à cru  
Légumes croquants / Mayonnaise à la coriandre / Bouillon asiatique glacé

\*\*\*

Ris de veau « carbonara »  
Céleri lacto-fermenté / Guanciale / Poutargue d'œuf de ferme / Ciboulette / Parmesan

\*\*\*\*

Sorbet  
Framboise / Champagne

\*\*\*\*\*

Canon de faisan piqué au Colonnata  
Sauge / Morille / Vin jaune / Tatin de chicon / Panais

\*\*\*\*\*

Fromages affinés de la Fromagerie des Vennes  
Cramique / Sirop de Liège

\*\*\*\*\*

Framboise-basilic-citron  
Sablé / Pistache / Meringuette / Yaourt

---

**Menu à 135€ 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*