



Hotel - Restaurant

Duc de Bourgogne



24 Dec. 2017

Christmas Eve Réveillon de Noël

Appetizers

Les amuses bouches



Terrine of duck liver, candied chicory – roquette salad – vinaigrette of sesame oil & soya
Terrine de foie de canard, confit de chicon - salade de roquette - vinaigrette sésame & soja



Sauteed brill, butter sauce with Champagne – stew of mushrooms and sea beans
Filet de barbue braisé, beurre blanc au Champagne - sauté de girolles et haricots de mer



*Fillet of pheasant, sauce with old Port – autumn vegetables –
Mousseline with juice of mandarins & anna potatoes*
Filet de faisan, sauce au vieux Porto - légumes d'automne,
Mousseline avec jus de mandarines et pommes anna



Father Christmas dessert

Le dessert du père Noël

Menu: 70 euro

Menu with selected wines: 99 euro

Sélection de vins incluse: 99 euro