



Hotel - Restaurant

*Duc de Bourgogne*



31 Dec. 2017

*New Year's Eve*  
*Réveillon de la Saint-Sylvestre*

*Glass of bubbles with titbits*  
Des bulles et les amuses bouches du Nouvel An



*Candied goose liver, compote of cranberries – bread with nuts & raisins*  
Foie d'oie confit avec une compote d'airelles - pain aux noix et raisins



*Cappuccino of salsify, cubes of soft smoked Scottish salmon & dill*  
Cappuccino de salasifis, dés de saumon fumé d'Ecosse & aneth



*½ lobster with saffron sauce and leek*  
½ homard avec une sauce au safran et poireaux



*Steak of venison, sauce with Marsala – autumn fruit and croquettes with truffe*  
Le steak de faon, sauce au Marsala - fruits d'automne et croquettes aux truffes



*Dessert New Year's Eve*  
Le dessert du nouvel an

Menu: 100 euro

Menu with selected wines: 140 euro

Sélection de vins incluse: 140 euro