

Menu Adulte

Salade Gourmande - Salade quinoa et écrevisse - Salade délice d'Asie
Salade aux queues de gambas et gingembre - Navettes au crabe royal
Terrine au saumon et poireau, crème aux herbes
Saumon gravlax, mini blinis et émulsion au wasabi
Tartine de foccacia au speck, crème de truffe
Haddock fumé, thon fumé, flétan et ses perles de caviar de hareng
Fois gras de canard, confit d'oignons rouge, figues, et briochette au sel de Guérande
Cappuccino de petits pois menthe crème au chèvre
Tartare de daurade à la mangue et perles de citron
Mousse de foie gras, crumble pain d'épice, cuillère chocolat
Jambon Pata negra sur patte - Jambon de Parme - Capicollo
Bresaola - Terrine de chevreuil sauvage au Madiran

Bisque de Homard au pistil de Safran

Langoustines - Huîtres - Pincés de tourteaux - Bulots - Crevettes roses
Crevettes grises - Homard

Train de côtes de bœuf au vin rouge Californien - Volaille de Bresse, jus au Calavados
Veau rôti au thym et son jus - Filet de Saint Pierre à l'oseille
Fricassée d'encornets et Gambas à l'américaine - Risotto de Saint Jacques et palourdes
Joue de bœuf braisée au Madiran - Magret d'oie rôti sauce framboise
Panciotti de Saint Jacques et écrevisses sauce arrabbiata
Pâtes, carottes fanes, minis maïs, minis pâtissons, fèves,
et son crémeux végétal à l'ail truffé
Filet de bar sauce Champagne - Navarin de lotte aux coquillages

Gratin de lingot du Nord aux cèpes et truffe noire
Légumes anciens, beurre blanc aux graines de fenouil - Fricassée de champignons
Pommes grenailles, chorizo ibérique, oignons et tomates confites
Riz thaï à la citronnelle - Duo d'haricots vert et beurre

Plateau de fromages affinés - Plateau de fromage tête de Mickey

Sélection de desserts du Nouvel An - Pyramide de Macarons -
Cascade de fruits exotique - Assortiment de verrines gourmandes
Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais

Boissons

1 coupe de champagne, 1 demi-bouteille de vin (blanc ou rouge) par adulte, eau minérale

Champagne
Lanson Black Label Brut

Vin blanc
Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Bourgogne
ou Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Vin rouge
Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux
ou Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter - Bourgogne

Menu Enfant

Assortiment de mini cônes salés
(mousse saumon, mousse jambon, mousse foie gras, mousse thon)
Aiguillette de chapon - Pommes Röstis -
Pâtes Penne sauce bolognaise - Chausson tomate et mozzarella

Boissons

Vittel® ou Minute Maid® Orange ou Pomme* ou Boisson fraîche*

*Jus à base de concentré de fruits

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant. Allergies alimentaires : malgré notre vigilance lors de la confection de nos plats, le risque d'éventuelles contaminations croisées ne peut être totalement écarté. Par ailleurs, nous ne pouvons aucunement garantir l'absence de contamination croisée lors de la mise à disposition sous forme de buffet.

Adult Menu

Gourmet salad - Crayfish and quinoa salad - Flavours of Asia salad

Shrimp tail and ginger salad - Royal crab navettes

Salmon and leek terrine, herb cream

Salmon gravlax, mini blinis and wasabi emulsion

Speck and truffle cream open foccacia sandwich

Smoked haddock, smoked tuna, halibut and pearls of herring caviar

Duck foie gras, red onion marmalade, figs, brioche bun with Guérande salt

Petits pois, mint and goat's cheese cream cappuccino

Sea bream tartare with mango and lemon pearls

Foie gras mousse, gingerbread crumble, chocolate spoon

Pata Negra ham on the bone - Parma ham - Capocollo - Bresaola

Madiran-style wild venison terrine

Lobster bisque with saffron pistil

Langoustines - Oysters - Crab claws - Whelks - Prawns

Shrimp - Lobster

Forerib of beef in a Californian red wine sauce - Bresse chicken, Calvados jus

Thyme-roasted veal and its jus - American-style squid and shrimp fricassee

Madiran-style braised ox cheek - Roast goose breast with raspberry sauce

Scallop and clam risotto - Scallop and crayfish panciotti all'arrabiata

Fillet of John Dory with dock

Fillet of bass, champagne sauce

Navarin of monkfish and shellfish

Pasta with carrots, baby corn, custard marrow and broad beans
in a vegan truffle and garlic cream sauce

White Lingot du Nord bean, cep and black truffle gratin

Old-style vegetables in beurre blanc with fennel seeds - Mushroom fricassée

New potatoes, Iberian chorizo, onions and roasted tomatoes

Thai rice with lemongrass - Duo of green and butter beans

Selection of mature cheese - Mickey's head cheese platter

Selection of Christmas desserts - Macaron pyramid - Assortment of exotic fruit

Assortment of yule logs - Chocolate fountain, fresh fruit skewers

Drinks

1 glass of champagne, 1 half-bottle of wine (white or red) per adult, mineral water

Champagne

Lanson Black Label Brut

White wine

Chablis AOC - La Pierrelée - La Chablisienne - Burgundy

or Crozes Hermitage AOC - Les Jalets - P. Jaboulet Aîné - Vallée du Rhône

Red wine

Saint Emilion AOC - Fortin Plaisance - Bordeaux

or Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches- Paul Aegerter - Burgundy

Child Menu

Assortment of mini savoury cones

(salmon mousse, ham mousse, foie gras mousse, tuna mousse)

Capon fillet - Potato rostis -

Penne bolognese - Tomato and mozzarella turnover

Drinks

Vittel® or Minute Maid® Orange or Apple* or Cold drink*

*Made from concentrated fruit juice

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes. Food allergies: despite the great care and attention we devote to the preparation of our dishes, the risk of cross-contamination cannot be ruled out.

In addition, we are unable to guarantee the absence of cross-contamination during buffet-style meals.

