

SOIREE DU NOUVEL AN

CATEGORIE SILVER

L'amuse-bouche de la Saint Sylvestre
*Œuf surprise saumon frais, sabayon citronné
& caviar de Sologne*

Terrine de foie gras, condiment « butternut-
kumquat », melba de pain

Homard, caillette de choux « légumes
d'hiver-agrumes », bouillon au corail,
tuile croustillante à la baie de Timut

Le filet de veau façon « Wellington »,
sauce périgourdine

Le dessert de la St -Sylvestre de
M. Pierre Hermé : Azur

*Crème au yuzu, crème onctueuse et mousse
au chocolat, pâte à sablé Infiniment*

*Chocolat, confit de yuzu de Kôchi,
sauce au chocolat et au yuzu*

1/2 vin rouge

❖ « *Château Lynch Moussas 2018* »
Pauillac – Grand Cru Classé

1/2 Champagne

❖ « *Bollinger Spécial Cuvée* »

1/2 eau minérale

500€

CATEGORIE GOLD

Emplacement Catégorie 1

L'amuse-bouche de la Saint Sylvestre
*Œuf surprise saumon frais, sabayon citronné
& caviar de Sologne*

Terrine de foie gras, condiment « butternut-
kumquat », melba de pain

Homard, caillette de choux « légumes
d'hiver-agrumes », bouillon au corail,
tuile croustillante à la baie de Timut

Le filet de veau façon « Wellington »,
sauce périgourdine

Le dessert de la St -Sylvestre de
M. Pierre Hermé : Azur

*Crème au yuzu, crème onctueuse et mousse
au chocolat, pâte à sablé Infiniment*

*Chocolat, confit de yuzu de Kôchi,
sauce au chocolat et au yuzu*

1/2 vin rouge

❖ « *Clos du Marquis 2000* »
Saint-Julien

1/2 Champagne

❖ « *Bollinger La Grande Année 2015* »

1/2 eau minérale

750€

CATEGORIE PLATINUM

Emplacement Carré or

Accueil VIP – Coupe-file

« On Ira tous au Paradis » livre par Walter Butler offert

L'amuse-bouche de la Saint Sylvestre
*Œuf surprise saumon frais, sabayon citronné
& caviar de Sologne*

« *Lentilles-caviar Schrenkii* »

Terrine de foie gras, condiment « butternut-
kumquat », melba de pain

Homard, caillette de choux « légumes
d'hiver-agrumes », bouillon au corail,
tuile croustillante à la baie de Timut

Le filet de veau façon « Wellington »,
sauce périgourdine

Le dessert de la St -Sylvestre de
M. Pierre Hermé : Azur

*Crème au yuzu, crème onctueuse et mousse
au chocolat, pâte à sablé Infiniment*

*Chocolat, confit de yuzu de Kôchi,
sauce au chocolat et au yuzu*

1/2 vin rouge

❖ « *Clos du Marquis 2000* »
Saint-Julien

1/2 Champagne « *Bollinger R.D 2008* »

1/2 eau minérale

1.000€