

LA VILLA LORRAINE

Réveillon de Noël – 175€

Amuse-bouche

*

Dégustations

*

Foie gras de canard de la maison Lafitte
Grillé au poivre de Timut, poire pochée au Sauternes
Gastrique au citron vert et gingembre

*

Saint-Jacques rôties
Chicons caramélisés, mousseline de céleri, pommes Granny

*

Volaille de Bresse, la cuisse croustillante
Pak-choï, sauce Albufera, truffe noire

*

Nuage aux épines de pin, sorbet huile d'olive citron

*

Mont Blanc

Réveillon du Nouvel An – 245€

Amuse-bouche

*

Dégustations

*

Couteaux de mer et ormeau sauvage au beurre d'algues
Sauce au vin jaune

*

Saint-Jacques rôties,
Topinambour en déclinaison, truffe noire

*

Bouillon de champignons, foie gras poché

*

Dos de chevreuil, crème de marrons torréfiés
Trompettes de la mort, sauce grand veneur

*

Brillat Savarin truffé

*

Crème de fontainebleau, caviar de mûres

*

L'agrumes gourmand
Crèmeux bergamote, biscuit mandarine,
mousse d'amande noisette, glace praliné clémentine

Acompte de 100€/personne

LA BRASSERIE DE LA VILLA LORRAINE

Réveillon de Noël – 105€

Terrine de foie gras mi-cuit

Chutney de poire Williams, pain brioche

*

Saint-Jacques rôties

Butternut, pak-choï, beurre blanc au vin jaune

*

Coucou de Malines,

Salsifis, tétragone, truffe noire

*

Bûche de Noël au chocolat, glace vanille

Réveillon du Nouvel An – 145€

Carpaccio de daurade royale, caviar Baeri

Crème de chou-fleur

*

Homard canadien dans son consommé

Légumes racines, truffe noire

*

Saint-Jacques rôties, céleri branche et noix de Pécan

Jus des bardes à la mangue des Philippines

*

Filet de biche de nos Ardennes,
Foie gras poêlé, champignons des bois

Sauce poivrade

*

L'effervescence

Crèmeux champagne rosé, biscuit pain de Gênes,
mousse chocolat Manjari, sorbet champagne

Acompte de 50€/personne