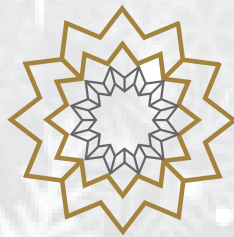


VOUS SOUHAITE DE
JOYEUSES FÊTES

MENU DU RÉVEILLON DE NOËL ET DU DÉJEUNER DE NOËL
- 24 & 25 DÉCEMBRE 2018 -

CHRISTMAS' EVE DINNER AND CHRISTMAS LUNCH
- 24 & 25 OF DECEMBER 2018 -

6 Services - 178€ (Hors boissons)
6 courses - 178€ (Excluding beverages)



MENU DU RÉVEILLON
- 31 DÉCEMBRE 2018 -

NEW YEAR' EVE DINNER
- 31 DECEMBER 2018 -

8 Services - 298€ (Hors boissons)
8 courses - 298€ (Excluding beverages)

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL - CHRISTMAS EVE DINNER - 24/12
DÉJEUNER DE NOËL - CHRISTMAS LUNCH - 25/12

6 Services - 178€ (Hors-Boissons)
6 courses - 178€ (Excluding Beverages)

Mise en bouche du Chef
Appetizer from the Chef

.....

Crudo de Bar de ligne et caviar Kristal
Line caught sea-bass crudo with Kristal caviar

.....

Saint-Jacques rôties, topinambour et truffe noire
Roasted scallops, Jerusalem artichoke and black truffle

.....

Turbot de ligne Breton, miso et légumes racines
Line-caught turbot from Brittany, miso and roots vegetables

.....

Dos de chevreuil d'Alsace et foie gras grillé au feu de bois
Venison back from Alsace and wood fire grilled Foie Gras

.....

« Cristal » Notre Bûche de Noël Edition 2018
« Cristal », Our 2018 Bûche

DÎNER DU RÉVEILLON - NEW YEAR'S EVE DINNER – 31/12

8 Services - 298€ (Hors-Boissons)
8 courses - 298€ (Excluding Beverages)

Mise en bouche du Chef
Appetizer from the Chef

.....

Cueillette de légumes des amis Sandrine et Marc
Our friends' Sandrine and Marc vegetables Cueillette

.....

Crudo de langouste Bretonne aux agrumes
Brittany lobster Crudo, citrus sauce

.....

Saint-Jacques reverso et caviar Kristal
Reverso scallops and Kristal Caviar

.....

Turbot de ligne breton, ormeaux, miso, salsifis
Line-caught turbot from Brittany, abalones, miso, salsifies

.....

Filet de bœuf Kobé Japonais BMS 10-12, truffe noire,
topinambour comme des bonbons
*Japanese Kobé beef fillet BMS 10-12, black truffle,
Jerusalem artichoke like candies*

.....

Pré-dessert de notre Chef Pâtissier
Pre-dessert of our Pastry Chef

.....

Mille-feuille aux marrons et truffe noire
Chestnuts and black truffle Mille-feuille