

DÎNER - REVUE

SOIREE PLAISIR - 140 €

Salmón en gravlax, fina gelatina de berros, crema de limón
Pechuga de ave asada, patatas grenaille confitadas y setas chanterelle
Postre de pera y caramelo

Media botella de champagne Brut Premier cru* o media botella de vino incluida*

SOIREE PANACHE - 160 €

Sopa ligera de lentejas verdes del Puy, con royale de foie-gras
o Carne de buey de mar en ravioli abierto, con vinagreta de crustáceos

Filete de pata joven con tubérculos y salsa bigarade
o Vieiras doradas con endivias cocidas y crudas y jugo estofado

Postre de pera y caramelo
o Tarta tatin, crema espesa de Normandía

Media botella de champagne Brut Premier cru* o media botella de vino incluida*

SOIREE BONHEUR - 195 €

Emplazamiento Privilegiado

Camarones grandes a la plancha, verduras de invierno frías, salsa de coral
o Foie gras de pato condimentado con frutos secos

Granadina de ternera a la salvia, espinacas ligeramente salteadas, macaroni al vieux Comté
o Lomo de bacalao fresco, confit de calabaza y setas del bosque

Baba al ron, chantillí ligera
o Crousti-Lido con cobertura de chocolate negro

Media botella de champagne Brut Premier cru* o media botella de vino incluida*

SERVICE PREMIER - 280 €

Entrada preferente, recepción personalizada, guardarropa gratuito (y preferente), aperitivo servido en la mesa o en el bar, mejor mesa garantizada, servicio privilegiado, programa, agua y café

Bacalao fresco en finos filetes, condimento de limón
Bogavante en caldo corto con macedonia de verduras
Tournedós de vaca Charolais con polenta, setas y castañas en su jugo

Crousti-Lido con cobertura de chocolate negro

* buey de origen charolés

Media botella de champagne R. de Ruinart - Bollinger Spécial Cuvée* o media botella de vino incluida*