



MENU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

NEW YEAR'S EVE *MENU*

5 Plats à 195€

Menu unique servi pour le diner du Samedi 31 Décembre 2022
Incluant par personne :

5 courses at 195€

Unique menu served for dinner on Saturday 31 December 2022
Including, per person:

Langoustine au court bouillon, Caviar de la Maison Neuvic
Choux-fleur, pomme verte, citron
Langoustine in broth, Caviar from the Neuvic House
Cauliflower, green apple, lemon

Noix de Saint Jacques et Foie Gras Poêlé
Truffe noire, châtaignes, croutons fumés
Scallops and pan-fried foie gras
Black truffle, chestnuts, smoked croutons

Filet de bœuf du Limousin, Béarnaise Iodée aux huitres Creuses
Roulade de pommes de terre
Beef from Limousin fillet, Béarnaise with oysters
Potato Rolls

Mousseline au Mont D'or, poires au miel
Gaufre au Romarin
Mont D'or Mousseline, candied pears with honey
Rosemary Waffle

Les Agrumes de Bachès
Fraîcheur clementine, yuzu
Bachès Citrus fruits
Fresh clementine, yuzu

INFORMATIONS

Tarifs nets, taxes et services compris.

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais issus de notre potager biologique, de producteurs et de fournisseurs locaux.

Nos plats peuvent contenir des substances ou des produits susceptibles de provoquer des allergies.

Pour votre information, la liste de ces substances ou produits est disponible sur simple demande auprès de nos équipes.

Viandes et volailles élevées et abattues en France.

INFORMATION

Net prices, including taxes and services.

All our dishes are homemade using fresh produce from our organic garden, local producers and suppliers.

Our dishes may contain substances or products causing allergies or intolerances.

For your information, the list of these substances or products is available on request from our teams.

Meat and poultry raised and butchered in France.