

MENU DU REVEILLON

chez
cézanne

AMUSE BOUCHE

1 coupe de champagne
Cappucino de chataigne, mousse de lait fumé

ENTREES

Coeur de saumon mariné à la mandarine, crème montée
aux oeufs de saumon

ou

Foie gras mi cuit, chutney mangue yuzu

PLATS

Ravioles à la truffe

ou

Filet de Sole rôti, beurre blanc de champagne et caviar,
risotto veneré

ou

Tournedos rossini, jus corsé au foie gras, purée truffée

FROMAGE

Brie royal à la truffe

DESSERT

Ispahan framboise, mousse au chocolat blanc

140 EUROS

Alternatives végétariennes possibles



NEW YEAR'S EVE MENU

chez
cézanne

AMUSE BOUCHE

1 glass of champagne
Chestnut cappuccino, smoked milk foam

STARTERS

Marinated salmon heart with mandarin and salmon egg cream

Or

Semi-cooked foie gras with mango yuzu chutney

MAIN COURSE

Truffle ravioli

Or

Roasted sole fillet with champagne and caviar white butter,
served with black risotto

Or

Tournedos Rossini with foie gras jus and truffled mashed potatoes

CHEESE

Truffled brie royale

DESSERT

Ispahan Raspberry, white chocolate mousse

140 EUROS

Veggie options available