



LA SOIRÉE DU NOUVEL AN

31 décembre

AMUSE-BOUCHE

Riz croustillant, gelée de coing et vieux fromage de Mahón

Anchois, tapenade verte et cuisse de porc gras de gland saumurée (pain soufflé)

Crème d'oursins aux poireaux et au caviar

MENU

Salade de calamars aigre-douce avec Ratatouille style Finca Serena

Artichaut, crevette rouge et ragoût de lentilles au caviar

Rouget de roche, fenouil et soupe au safran

Steak de longe de bœuf, jaune d'œuf en saumure, purée de pommes de terre et sauce au vin rouge

Granité au citron et basilic, fromage frais et huile d'olive (burrata)

Pistache, chocolat blanc, framboises, roses et cardamome

Nougat et friandises de Noël

SELECTION DE VINS

Castell Miguel blanc Cabernet Sauvignon Owner Edition

Soladeu rouge Castell del Sud

Perrier-Jouët Brut

250€ (y compris le dîner de la Saint-Sylvestre, l'open bar et la musique)