



MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

LE 31 DÉCEMBRE AU SOIR



OURSIN, CHOU-FLEUR ET CHICORÉE

SEA URCHIN, CAULIFLOWER AND CHICORY

NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉES, POTIRON, TRUFFE NOIRE ET CHOCOLAT AMER

PAN-FRIED SCALLOPS, PUMPKIN, BLACK TRUFFLE AND BITTER CHOCOLATE

HOMARD BLEU GRILLÉE AU BARBECUE, SALSIFIS RÔTIS ET ÉMULSION DE CRUSTACÉS

BBQ GRILLED LOBSTER, ROASTED SALSIFY AND CRAWFISH SAUCE

RISOTTO CARNAROLI À LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA

RISOTTO CARNAROLI WITH WHITE TRUFFLE OF ALBA

DOS DE CHEVREUIL ROTI, POLENTA, LÉGUMES D'HIVER ET SAUCE GRAND VENEUR

ROASTED VENISON, POLENTA, WINTER VEGETABLES AND GRAND VENEUR SAUCE

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

FRESH AND RIPENED CHEESES

ENTREMET CHOCOLAT NOIR ET AGRUMES, SORBET ORANGE SANGUINE

DARK CHOCOLAT DESSERT WITH CITRUSES AND BLOODY ORANGE SORBET



NOS TARIFS / OUR PRICES :

195€ PAR ADULTE ET 90€ PAR ENFANT (-12ANS)

195€ PER ADULT AND 90€ PER CHILD

ACCORD METS / VINS 75€

FOOD AND WINE PAIRING 75€

RÉSERVATION AU 04 50 53 57 64 OU À
info@lecomptoirnordique.fr

RÉSERVATION ET PAIEMENT À EFFECTUER AU
PRÉALABLE, BOISSONS NON INCLUSES
RESERVATION AND PAYMENT IN ADVANCE, DRINKS NOT
INCLUDED

