NEW YEARS EVE AT
FRAME

31 DECEMBER

AMUSE-BOUCHE
APPETISER

MAKI DE POIREAU, CAVIAR BAERI, VINAIGRETTE CHAMPONZU
LEEK MAKI, BAERI CAVIAR, CHAMPONZU VINAIGRETTE

ENTRÉE
STARTERS

RAVIOLES DE HOMARD BRETON, CONSOMMÉ AUX AGRUMES, CÉDRAT CONFIT
BRETON LOBSTER RAVIOLI, CITRUS CONSOMMÉ, CANDIED CITRON

PLAT PRINCIPAL
MAIN COURSE

BALLOTINE DE CHAPON, CŒUR DE MORILLES ET FOIE GRAS,
MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉES, JUS PERLÉ
BALLOTINE OF CAPON, MOREL MUSHROOM AND FOIE GRAS HEARTS,
TRUFFLED POTATO MILLEFEUILLE, PEARLIZED JUS

FROMAGE
CHEESE

BRILLAT-SAVARIN, CHUTNEY DE POIRES AU VADOUVAN, FRUITS SECS
BRILLAT-SAVARIN, PEAR CHUTNEY WITH VADOUVAN, DRIED FRUIT

DESSERT
MAIN COURSE

MONT-BLANC AU THÉ VERT MATCHA
MONT BLANC WITH MATCHA GREEN TEA

BOISSON
DRINKS

EAU / CHAMPAGNE À DISCRÉTION / BOISSON CHAUDE
WATER / CHAMPAGNE AT DISCRETION / HOT DRINKS

200€