



# Menu Nouvel An

7 services - 200\$/personne (20h30 à 23h)

## *Œuf*

*Esturgeon, épinard, ikura*

\*\*\*

## *Pétoncle*

*Wasabi, riz sauvage, chou-fleur*

\*\*\*

## *Canard confit*

*Pholiot, airelles, cresson*

\*\*\*

## *Bar rayé*

*Haricot, homard, mélilot*

\*\*\*

## *Bison*

*Foie gras, truffe, salsifis, radis*

\*\*\*

## *Macaron*

*chocolat noir, caviar*

\*\*\*

*Chocolat Blanc & Champagne*

*Chef Exécutif: Clément Hamy*



**RELAIS &  
CHATEAUX**

Pour remercier le travail de nos talentueux cuisiniers, nous avons mis en place un frais de cuisine sur les factures.  
Merci de votre compréhension