

DEPUIS 1911

TERRASS'

HOTEL

## DINER DU NOUVEL AN

DIMANCHE 31 DECEMBRE 2017

*Coupe de Champagne  
Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle*

### AMUSE BOUCHE

Croustillant de Canard, Foie Gras, Coulis de Roquette

### ENTREE

Langoustines Royales Marinées au Yuzu, Caviar  
Osciètre

### PLAT

Dos de Turbot, Pomme Fondante, Glace de Viande

### FROMAGE

Brie de Meaux Truffé à la Mélanosporum, Quelques  
Pousses

### PREDESSERT

Granité au Champagne et Kalamansi

### DESSERT

Délice Orange, Passion et Anglaise « Grand Marnier »

*Café & Mignardises*

*Glass of Champagne  
Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle*

### AMUSE BOUCHE

Crispy Duck, Foie Gras, Aragula Coulis

### STARTER

Royal Langoustines With Yuzu, Caviar Osciètre

### MAIN COURSE

Turbot Fish, Potato, Meat Juice

### CHEESE

Brie de Meaux, Truffle « Mélanosporum »

### PREDESSERT

Fizzy Granny made with Champagne

### DESSERT

Dessert With Passion, Orange and « Grand Marnier »

*Coffee & Mignardises*

*Viande d'origine U.E*

*Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.*