

DEPUIS 1911

TERRASS'

HOTEL

## DINER DU NOUVEL AN\*

LUNDI 31 DECEMBRE 2018

*Coupe de Champagne  
Roederer Blanc de Blanc 2011*

*Glass of Champagne  
Roederer Blanc de Blanc 2011*

### AMUSE BOUCHE

Verrine de Saint Jacques, Tartare de Saumon, Crème  
Citronnée et Caviar Oscietre

### AMUSE BOUCHE

Scallop and Salmon Tartar, Lemon Cream and  
Caviar « Oscietre »

### ENTREE

Foie Gras de Canard, Marmelade de Potimarron et  
Châtaigne

### STARTER

Duck Foie Gras, Pumpkin Marmalade and Chesnut

### PLAT

Sole Petit Bateau, Sauce Champagne

### MAIN COURSE

Sole « Petit Bateau » Champagne Sauce

### FROMAGE

Brillat Savarin Truffé

### CHEESE

Brillat Savarin With Truffle

### PRE DESSERT

Poire Williamine, Sorbet Poire

### PRE DESSERT

Pear « Williamine » and Pear sorbet

### DESSERT

Omelette Norvégienne Vanille, Passion, Flambée au  
Grand Marnier

### DESSERT

Baked Alaska, Vanilla / Passion  
Flaming Grand Marnier

*Café & Mignardises*

*Coffee & Mignardises*

*\*240€ par personne / 240€ per person*