



Le Grand Café

MERCREDI 31 DÉCEMBRE

390 Euros

Ruinart blanc de blancs

Une coupe par personne — *One glass per person*

Amuse-bouche



Œuf à la coque, caviar, mouillette croustillante

Hard-boiled egg with caviar, crispy soldiers



Soufflé au vieux comté et truffe Melanosporum

Aged Comté cheese soufflé, truffle

ou/or

Carpaccio de noix de Saint-Jacques au caviar

Scallop carpaccio with caviar

ou/or

Salade de homard, avocat, sucrine et vierge de fruits rouges

Lobster salad with avocado, baby gem lettuce and red fruit dressing



Blanc de bar de ligne au caviar

Line-caught sea bass fillet with caviar

ou/or

Poularde rôtie aux morilles et au vin jaune

Roasted chicken with morels and vin jaune

ou/or

Pièce de bœuf Wagyu — *Wagyu beef cut*



Soufflé chaud à la vanille et Grand Marnier, écrasé de fruits rouges

Warm vanilla soufflé, Grand Marnier, crushed red berries

ou/or

Tarte chaude au chocolat grand cru — *Warm chocolate tart*

ou/or

Pavlova exotique à partager — *Exotic pavlova to share*

MERCREDI 31 DÉCEMBRE

Menu Enfant — 190 Euros

Une boisson fraîche — *One soft drink*

Amuse-bouche



Soufflé au vieux comté et truffe Melanosporum

Aged Comté cheese soufflé, truffle

ou/or

Terrine de foie gras de canard

Duck foie gras terrine

ou/or

Tranche de saumon fumé Petrossian

Petrossian smoked salmon



Escalope de veau viennoise, pâtes au beurre

Viennese veal escalope with buttered pasta

ou/or

Pipe rigeate à la tomate et à la crème

Pipe rigeate with tomato and cream

ou/or

Saumon au beurre blanc, purée

Salmon with beurre blanc sauce, mashed potatoes.



Chouquettes chantilly à tremper dans du chocolat

Choux pastries with whipped cream & chocolate sauce

ou/or

Tarte chaude au chocolat grand cru

Warm chocolate tart



Chocolat — *chocolate*