



Des Fêtes extraordinaires



Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

AU CÔTÉ ROYAL

Coupe de Champagne Moët & Chandon Vintage 2015

L'amuse-bouche

Couronne de foie gras

Foie gras de canard mariné au Porto, poire pochée et confit de coing,
chips de viande des grisons

Godefiche royal

Noix de Saint-Jacques fondantes au caviar Baeri d'Aquitaine,
velouté onctueux de butternut aux noix torréfiées

Prince de la mer

Pavé de turbot braisé et sauce champagne, carottes fondantes,
panais rôti et granola au gingembre

Prince du bocage

Longe de veau rôti au sel fumé, jus au Banyuls, gratin de zita
au vieux parmesan, tatin de pleurotes, shiitakés
et champignons de Paris sur un sablé croustillant

Cabosse en majesté

Biscuit chocolat 70% cacao, croustillant au pécan
caramélisé, crème fondante au chocolat noir
et crémeux café, crumble craquant de chocolat

Les mignardises



B

HOTEL BARRIÈRE
LE ROYAL
DEAUVILLE

Réservation : +33 (0)6 80 50 46 97 - coteroyaldeauville@groupebarriere.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.