



LE GRAND PAVILLON
CHANTILLY

MENU DU NOUVEL AN

New Year's Eve Menu

SOIRÉE GATSBY CASINO *Gatsby Casino Night*

Huître façon Gin Fizz au caviar, longuet de volaille à la châtaigne,
tartelette de Saint-Jacques à l'Avruga, tartelette de homard aigre-douce
au kalamansi, opéra de foie gras et passion

*Oyster with Gin Fizz-style caviar, poultry longuet with chestnut,
scallop tartlet with Avruga, sweet-and-sour lobster tartlet with kalamansi,
foie gras and passion fruit opera cake*

CANNELLONI DE CHAIR DE CRABE RAFRAÎCHIE AU NAVET LONG *Cannelloni of crab meat with delicate long turnip*

Crèmeux citron et yuzu, caviar Arenkha
Lemon and yuzu cream, Arenkha caviar

FILET DE BŒUF ROSSINI *Beef Rossini*

Pomme Darphin, jus Périgourdin
Potato Darphin, Périgord-style jus

BRILLAT-SAVARIN TRUFFÉ *Truffled Brillat-Savarin cheese*

Jeunes pousses, vinaigrette aux épices
Young salad leaves, spiced vinaigrette

SPHÈRE DE FÊTE *Festive sphere*

Poire pochée aux épices d'hiver, crèmeux vanillé et spéculoos
Winter-spiced poached pear, vanilla cream and crunchy speculoos biscuit

250€/pers.

Avec boisson *Including beverages*





LE GRAND PAVILLON
CHANTILLY

MENU ENFANT DU NOUVEL AN

New Year's Eve kids Menu

SAUMON FUMÉ *Smoked salmon*

Blinis moelleux, crème citronnée
Soft blinis, lemon cream

ou or

VELOUTÉ DE PATATE DOUCE *Sweet Potato Velouté*

Crème légère, petits croûtons dorés
Light cream, croutons

DOS DE CABILLAUD RÔTI *Roasted cod loin*

Crèmeux de patate douce, petit beurre blanc
Creamy sweet potato purée, beurre blanc sauce

ou or

FILET DE BŒUF RÔTI *Roasted beef fillet*

Pomme Darphin, carottes fondantes, jus de bœuf
Potato Darphin, tender carrots, beef jus

CHOCOLAT & VANILLE *Chocolate & Vanilla*

Moelleux chocolat, glace vanille
Chocolate fondant, vanilla ice cream

ou or

POIRE & CARAMEL *Pear & Caramel*

Poire fondante, crumble, sauce caramel
Tender pear, crumble, caramel sauce

40€/pers.

Avec boisson *Including beverages*

