Motel Particulier

DÎNER CLUB

NYE

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot

NYE

L'APÉRITIF

(Mer et Montagne)

King Crab / Caviar - Foie Gras Poêlée / Passion Fruit Sauce

Cangrejo Real / Caviar - Foie Gras Poêlée / Salsa de Fruta de la Pasión

L'ENTRÉE

Sweet Potato Agnolotti with Payoyo Cheese Sauce, Pomegrade and Winter Black Truffle

Agnolotti de Boniato con Salsa de Queso Payoyo, Granada y Trufa Negra de Invierno

LE POISSON

Wild Seabass with Mushroom Delight, Cauliflower Cream and White Chocolate

Lubina Salvaje con Gel de Setas de Otoño, Cremoso de Coliflor y Chocolate Blanco

LA VIANDE

Low-Temperature Wagyu - Demi-Glace

Wagyu Baja Temperatura - Demi-Glace

LE DESSERT

Hazelnut Spread, Orange and Chocolate

Untuoso de Avellana, Naranja y Chocolate

Champagne: Veuve Clicquot Brut - P. Noir, P. Meunier - Chardonnay

White Wine: Rully Blanc Prosper Maufoux - Chardonnay - AOC Rully, Borgoña

Red Wine: Château Lilian Ladouys - Merlot, C. Sauvignon, Petit Verdot, C. Franc - Saint Estèphe, Bordeaux

520€/pp

VAT Included · IVA Incluido