



TSILAOSA

HÔTEL & SPA

★★★★

MENU DU RÉVEILLON DE LA ST SLYVESTRE

MANAGEMENT COCKTAIL

Rhum et GINGER BEER MAISON

Sélection de bulles

Pain maïs foie gras

Moelleux aux canneberges crémeux au raifort et œuf de truite

Pain fougasse tomates / fromage frais

Blinis crème à l'orange et saumon fumé

Moelleux au fromage crémeux aux noix

Pain complet aux graines, crémeux au fromage frais

ENTRÉES

Caviar « Baeri »

Truite fumée, blinis crème aigrette

Foie gras mi-cuit à la vanille bourbon (chutney papaye)

Huitre / Condiment échalotes / Citron

Fruits de mer (Langoustine / Crevettes roses)

Pain de campagne / Pain de seigle

PLATS

Saumon confit basse température aux baies roses

Gigot agneau de 7 heures aux épices d'ici

Garnitures: *crémeux de pommes de terre à la truffe / Floralie de légumes / Champignons rôtis au beurre noisette*

DESSERTS

Moka vanille à la coupe

Forêt noire à la coupe

Assortiment de Mignardises



THE VICTORIA
COLLECTION
EXPERIENCED BOUTIQUE HOTELS



TSILAOSA

HÔTEL & SPA

CARTE DES BOISSONS

BULLES

*(sans alcool, comprises dans la formule raclette ou fondue
et servies pendant le repas)*

SÉLECTION DE DEMI-BOUTEILLES

VINS • 30€

Chablis (blanc) 2018, DOMAINE PIERRE ANDRÉ

La bouche reflète le nez avec des notes fraîches d'agrumes, de craie et de thé vert

Bourgogne Pinot Noir "Vieilles Vignes" 2017, DOMAINE PIERRE ANDRÉ

De jolies notes épicées tel que la cannelle et le réglisse, un délice

E. Guigal ,Saint Joseph Rouge 2014

L'attaque en bouche est franche et sur le fruit. Les tanins plutôt ronds et souples

CHAMPAGNE • 41€

Champagne Moët et Chandon

SOIRÉE DU RÉVEILLON À 195 € PAR PERSONNE

RÉSERVATION À LA RÉCEPTION DU TSILAOSA: reception@tsilaosa.com



**THE VICTORIA
COLLECTION**
EXPERIENCED BOUTIQUE HOTELS



TSILAOSA

HÔTEL & SPA

PETIT DÉJEUNER DU NOUVEL AN

•50 € par personne

Viennoiseries

(pains au chocolat / croissants)

Assortiment de pains

Pain d'épices

Assortiment de charcuterie à la coupe

(Lonzo corse, jambon speck, mortadelle à la truffe)

Saumon fumé et blinis

Foie gras

Assortiment de fromages

(brie truffé, comté, fromage de chèvre)

**Miel Peï, sirop d'érable, sélection de confitures Peï,
caramel au beurre salé et cannelle**

Fromage blanc et muesli

Duo de Cake de Mamie Ginette

Œufs truffé à la demande

(brouillés, coques, au plat)

Pastrami grillé

Duo de Jus de fruits du moment

Jus d'oranges pressé

Fruits frais découpés

Turrón

Panettone

Gâteau Ti-son

Gaufres / Pancakes



**THE VICTORIA
COLLECTION**
EXPERIENCED BOUTIQUE HOTELS