



TSILAOSA

HÔTEL & SPA

LE CARNOTZET

MENU DU RÉVEILLON DE LA ST SYLVESTRE (FORMULE DELUXE)

COCKTAIL DE LA DIRECTION

Rhum et GINGER BEER MAISON
Sélection de bulles

Pain maïs foie gras
Moelleux aux canneberges crémeux au raifort et œufs 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)
Huître / Condiment à l'échalote / Citron
Fruits de mer (Langoustine / Crevettes roses)
Pain de campagne / Pain de seigle

PLATS

Saumon confit basse température aux baies roses
Gigot d'agneau de 7 heures aux épices d'ici
Garnitures: *crémeux de pommes de terre à la truffe / Florales 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

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 telles que la cannelle et la 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

*La sélection habituelle de vins internationaux et locaux
(au verre et bouteille), les boissons sans alcool et les boissons chaudes
seront également disponibles.*

SOIRÉE DU RÉVEILLON À 130€ PAR PERSONNE

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



THE VICTORIA
COLLECTION
EXPERIENCED BOUTIQUE HOTELS