



TSILAOSA

HÔTEL & SPA

LE CARNOTZET

MENU DU RÉVEILLON DE LA ST SYLVESTRE (FORMULE PRIVILÈGE)

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

(Boissons incluses et servies pendant le repas)

BOISSONS SANS ALCOOL

BOISSONS CHAUDES

SÉLECTION DE RUM ARRANGÉ MAISON

SÉLECTION DE DEMI-BOUTEILLES

(une demi-bouteille par personne)

VINS

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

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