

New Year's Eve Dinner

*Marinated Raw Scallop, Caviar Cream
Young Leaves, Menton Lemon, Fruity Olive Oil*



*Goose Foie Gras "Grande Tradition", Jurançon Sweet Wine Jelly,
Confit Leg and Brioche*



*Grilled Wild Turbot, Huge Langoustine
Mandarin Sucs and Spinach Leaves*



Rosé Champagne Sorbet



*Pie of Bresse Fattened Hen in Winter Mushroom,
Crozes-Hermitage Sauce,
Raisin, Chestnut and Carrot*



*Delicate Crunchy Feuilletine, Tonka Bean Mousse
Cocoa Sauce, Chocolate Chips*



*Petits Fours de la Saint-Sylvestre
Bonbons, Guimauves et Macarons*

Menu de la Saint Sylvestre

*Noix de Saint-Jacques Version Crue, Crème au Caviar
Jeunes Pousses, Citron Mentonnais - Huile d'Olive Fruitée*



*Foie Gras d'Oie "Grande Tradition" Selée au Vin de Jurançon
Cuisse Confite et Brioche*



*Turbot de Ligne Grillé, Langoustine Géante
Sucs de Mandarines et Feuilles d'Épinard*



Sorbet au Champagne Rosé



*Tourte de Poularde de Bresse aux Champignons d'Hiver,
Sauce au Crozes-Hermitage
Raisins, Châtaignes et Carottes Toupies*



*Délice Croquant Feuilletine, Mousse à la Fève de Tonka
Sauce Cacao, Éclats de Chocolat*



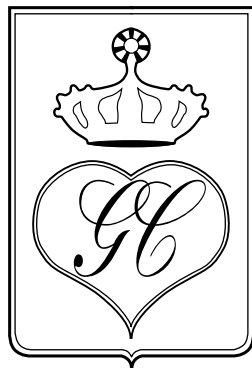
*Petits Fours de la Saint-Sylvestre
Bonbons, Guimauves et Macarons*



*Xavier Parent,
Anthony Costa, Marc Dach,
ainsi que tout le personnel des Hôtels
Le Grand Cœur & Spa, Le Club de Cavalière & Spa,
Relais & Châteaux*

*Vous remerciant de votre fidélité
et se réjouissent de vous souhaiter
une Bonne et Heureuse Année*

2019



*Hôtel
★★★★
Le Grand Cœur
& Spa*