

MENU SAINT-SYLVESTRE

ACCORD METS & VINS

G A T S B Y ' S G O L D E N G A L A C O C K T A I L

MISE EN BOUCHE

Tartelette aux cèpes fermentés, huîtres et fine gelée iodée
Tartelette au bar et andouille, vierge crémée aux œufs de poissons

ENTRÉE

Saint-Jacques bretonnes marinées et légèrement fumées
Topinambours de nos maraîchers en différentes textures, truffe noire,
dashi maison aromatisé à l'oursin

POISSON

Lotte nacrée et ris de veau laqué au beurre d'algues, perles de sarrasin,
jus corsé à l'oignon caramélisé et tagetes

VIANDE

Bœuf "Aubrac" et médaillon de homard breton au Binchotan
Différentes courges, jus de bœuf au miso et bisque de homard à la clémentine

FROMAGE

Comtesse de Vichy truffée maison

PRÉ-DESSERT

Sorbet carotte-orange, gelée au Grand Marnier


DESSERT

Crèmeux au chocolat noir à 76%, gavotte au cacao, biscuit Streusel au carvi et gelée d'agrumes
Prolongez le fil conducteur du menu en associant la poutargue au chocolat

V O T R E D Î N E R S E R A A C C O M P A G N É
D ' U N E A N I M A T I O N M U S I C A L E

MENU - 182€
ACCORD METS & VINS - 45€

 111 Boulevard des États Unis, 03200 Vichy

 04 70 30 82 28

 restaurants.lescelestins@vy-resort.com

19h
Tenue de soirée

Prix TTC - Service compris

Pour vos
réservations



NEW YEAR'S EVE MENU

WINE & FOOD PAIRING

GATSBY'S GOLDEN GALA COCKTAIL

APPETIZER

Tartelet with fermented ceps, oysters and fine yoded jelly
Tartelet sea bass-andouille, creamed sauce vierge with fish eggs

STARTER

Bretons scallops marinated and slightly smoked, topinambours, black truffle, homemade sea urchin dashi

FISH

Monkfish and sweetbreads roast in seaweed butter, buckwheat pearls, caramelized onion juice, tagetes

MEAT

Roasted in Binchotan charcoal, "Aubrac beef" and Breton lobster medaillon, various squash, miso beef juice and clementine lobster bisque

CHEESE

Homemade truffled Vichy Countess

PRE-DESSERT

Orange carrot sorbet, Grand Marnier jelly


DESSERT

Creamy chocolate 76%, cocoa gavotte, streusel caraway seed, citrus jelly
Extend the menu's spirit by pairing poutargue with chocolate

THE DINNER WILL BE ACCOMPANIED BY
A MUSICAL ANIMATION

MENU - 182€
WINE & FOOD PAIRING - 45€

 111 Boulevard des États Unis, 03200 Vichy

 04 70 30 82 28

 restaurants.lescelestins@vy-resort.com

7 pm
Evening Attire

Price including all taxes -
Service included

For your
booking

