

MAISON SOUQUET

Réveillon des Sens
New Year's Eve Indulgence

Collection Maisons Particulières

Maison Souquet's New Year

350€ / personne

Apéritif | *Aperitif*

Cocktail « Elixir Signature »

"Elixir Signature" Cocktail

Caviar Oscietre Royal (30gr.), blinis tièdes
Ossetra Royal Caviar (30 gr.) served with blini

Entrées (au choix) | *Starters (choice of)*

Velouté de châtaignes, servi avec mascarpone
et pain de saison croustillant
Chestnut velouté served with mascarpone and seasonal bread

Foie gras truffé, accompagné d'un chutney
de figues sur une brioche dorée
Truffle foie gras accompanied by fig chutney on golden brioche

Plats (au choix) | *Main Courses (choice of)*

Raviolis crémeux, farcis de cèpes, zestes de citron et vieux parmesan
Creamy ravioli with porcini mushrooms, lemon zest, and aged parmesan

Duo de saumon fumé tranché à la main et tarama à la truffe noire
Duo of hand-sliced smoked salmon and truffle tarama

Fromage | *Cheese*

Sélection de fromages affinés
Gourmet selection of aged cheeses

Desserts (au choix) | *Desserts (choice of)*

Tartelette au chocolat noir, garnie d'éclats de noisettes caramélisées
Dark chocolate tartlet topped with caramelized hazelnut shards

Mille-feuille à la vanille Bourbon, croustillant et fondant
Bourbon vanilla mille-feuille, crispy and creamy

