Mistral Blanc

DÎNER DU RÉVEILLON

DE LA SAINT-SYLVESTRE

Jeudi 31 décembre 2026

Coupe de champagne et pièces apéritives
Glass of champagne and canapés

MISE EN BOUCHE
Tataki de thon au sésame
Tuna tataki with sesame

ENTRÉE
Huître et gravlax de saumon, chantilly à l'aneth et gelée d'agrumes
Oyster and salmon gravlax, dill whipped cream and citrus jelly

POISSON
Duo de poissons, lieu noir et espadon, risotto, jus de bouillabaisse
Black pollock and swordfish, risotto, bouillabaisse jus

Le colonel, fraîcheur glacée au citron et à la vodka
An iced lemon and vodka refreshment

VIANDE
Magret de canard fumé au sapin, champignons sauvages et huile à la truffe
Fir-smoked duck breast, wild mushrooms and truffle oil

FROMAGE
Brie truffé, frisée
Truffled Brie with frisée lettuce

DESSERT
Entremets chocolat mandarine
Chocolate and mandarine entremets

MENU EN 8 TEMPS — 90€ TTC par personne