

Dîner du Nouvel An

New Year's Eve Dinner

AMUSE-BOUCHE • APPETIZER

Pomme de terre soufflée au caviar Baeri

Puffed potato with Baeri caviar

ENTRÉE • STARTER

Langoustines dorées à la truffe noire,
carpaccio d'artichaut

*Golden langoustines and black truffle,
artichoke carpaccio*

Coupe de Champagne Bollinger Spécial Cuvée

Glass of Bollinger Spécial Cuvée Champagne

PLAT PRINCIPAL • MAIN COURSE

La volaille de Bresse « Albufera »,
gnocchi de potimarron, râpée de truffe blanche

« Albufera » Bresse poultry, pumpkin gnocchi, grated white truffle

Coupe de Champagne Bollinger Grande Année 2007

Glass of Bollinger Grande Année 2007 Champagne

DESSERT • DESSERT

Sphère chocolat orange

Chocolate and orange sphere

Coupe de Champagne Bollinger Rosé

Glass of Bollinger Rosé Champagne

220 € PERS.

SANS ACCORD CHAMPAGNE
WITHOUT FOOD
& CHAMPAGNE PAIRING

290 € PERS.

AVEC ACCORD CHAMPAGNE
WITH FOOD
& CHAMPAGNE PAIRING

+33 (0) 1 42 60 33 19 | banqueting@regina-hotel.com