



# Bonne Année

## MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE AU CHÂTEAU ROYAL, LE SOIR DU 31 DÉCEMBRE 2021

Mise en bouche  
Clafoutis d'huîtres fumées, œuf de caille  
et Caviar Beluga

Mi-cuit de Foie Gras à la vanille, miroir hibiscus  
et chutney de mangue acidulé

Queue de langouste rôtie dans sa coquille,  
risotto cuisiné au bouillon de crustacés safrané  
et légumes croquants

Filet de bœuf en croûte comme un Rossini,  
cromesquis, pointes d'asperges  
et jus à la truffe noir du Périgord

Soupe de Champagne tropicale en granité

Chariot de fromages affinés

Douceur autour du chocolat,  
crémeux acidulé à la passion

### Animations

PIANISTE  
PENDANT LE REPAS

SPECTACLE DE  
MAGIE CLOSE-UP

DJ  
À PARTIR DE 22H

en partenariat avec



**Tarif Adulte : 14 900 XPF**

**Menu spécial pour les enfants : 5 000 XPF**