

# MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

90 euros par personne

~  
Cocktail d'accueil  
*Welcome drink*

-  
Amuse-bouche

-  
Mille-feuille de saumon fumé à la brousse et fenouil confit aux zestes de citron vert  
*Millefeuille of smoked salmon, cheese and candied fennel*

-  
Noix de Saint-Jacques façon Rossini, mousseline de panais au beurre noisette  
*Scallops rossini style, parsnip mash*

-  
Rhum diplomatico pour faire une pause et reprendre des forces  
*Take a break, drink a shot of Diplomatico*

-  
Filet de veau Wellington aux cèpes et morilles, pommes duchesse et topinambour rôties en persillade  
*Veal fillet with mushrooms, duchess potatoes and roasted Jerusalem artichokes*

-  
La délicate rencontre d'orange sanguine et du chocolat dulcèy sur un lit de pralin à la noix de pecan  
*Blood orange, chocolate and pecan nut praline*

-  
Assortiment de mignardise à base de mendiant au chocolat, pâte de fruit à la mandarine et poivre de timut, guimauve aux éclats de violette cristallisée  
*Mignardise assortment*

-  
Coupe de champagne de la nouvelle année  
*Midnight Champagne*

~  
Renseignements & réservations au 0033(O)4 92 93 74 10

AC Hotel Ambassadeur Antibes- Juan les Pins | 50-52 Chemin des Sables, Antibes, Juan les Pins 06160 France | +33 4 92 93 74 10