

Notre Chef Joseph Kriz vous propose :

Le foie gras glacé au vin rouge épicé

\*\*\*\*\*

La boule de neige de St Jacques, cœur coulant de crustacés

\*\*\*\*\*

Le pavé de turbot, raviole à l'encre de seiche aux champignons des bois,  
sabayon au caviar

\*\*\*\*\*

Sorbet au marc de Provence

\*\*\*\*\*

La côte et noisette d'agneau en croûte de pain d'épices,  
gratin de cardons parfumé aux truffes

\*\*\*\*\*

« Fromage » de chez Rattalino artisan fromager

\*\*\*\*\*

La forêt lactée et son cœur de guanaja, coulis de griotte

\*\*\*\*\*

Le délice à la banane et sa mousse exotique

Toute l'équipe de l'Hôtel & Spa Jules César MGallery by Sofitel  
vous souhaite de passer un jour de l'an 2019 mémorable  
en notre compagnie.