



LES HAUTES ROCHES

MENU DU RÉVEILLON SAINT-SYLVESTRE 2024



RELAIS &
CHATEAUX

Amuse-Bouche en 3 Actes

☆☆

*Langoustine Royale, juste saisie,
Mousseline de chou-fleur*

Écume de velouté de crustacés et Mangue.

☆☆☆

*Filet de Saint-Pierre doré au beurre d'aromates,
Cerfeuil tubéreux,
Sauce au Champagne et caviar d'Aquitaine.*

☆☆☆

*Homard Bleu flambé au Calvados,
Crosnes et gingembre.*

☆☆☆

*Dos de Cerf rôti aux saveurs d'agrumes épicés,
Patate douce au Foie Gras,
Sauce Grand Veneur aux truffes.*

☆☆☆

☆☆☆

*Sélection de 3 Fromages affinés
par Hans Krischer, France Fromages
Sorbet de Champagne rosé*

☆☆☆

*Délice de L'An Neuf,
Chocolat, marron*

★



*Chef des Hautes
Roches
Hervé Lussault*



*Cheffe pâtissière des
Hautes Roches
Pauline Macé*



31 Décembre 2024

Les Hautes Roches

185€ par personne
Accords Mets et Vins, 90€

