

Menu du Réveillon de Noël

LE MIROIR

Amuse-bouche

Saumon fumé caramélisé, mousse de chou-fleur et zeste d'oranges

Caramelized smoked salmon, cauliflower mousse and orange zest

-

Gambas croustillante, mousseline de pommes de terre safranées

Crispy prawns, saffron potato mousseline

-

Croquetas de jambon ibérique

Iberian ham croquettes

Entrée - Starter

Foie gras maison, chutney de raisin et fruit secs

Homemade foie gras, grape chutney and dried fruits

Plats - Main Courses

Dos de cabillaud à basse température, mousseline de chou-fleur et
marinière de coques à la citronnelle

Slow-cooked cod fillet, cauliflower mousseline, and cockles in lemongrass sauce

-

Suprême de pintade farcie aux morilles, gratin de pommes de terre
et sauce à la truffe

Guinea fowl supreme stuffed with morel mushrooms, potato gratin

Dessert

Bûchette mandarines et spéculoos

Mandarin and speculoos log dessert

-

75€ par personne

75€ per person

Prix nets en euros. Taxes et services compris. TVA à 10% sur la nourriture et à 20% sur les boissons alcoolisées. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. En cas d'allergies ou d'intolérances particulières, merci d'en informer notre personnel.

Net prices in euros. Taxes and service included. VAT of 10% on food and 20% on alcoholic beverages. Excessive drinking is dangerous for your health – please drink responsibly. In case of any allergies or intolerances, please inform our staff.



Menu du Réveillon de Noël

LE MIROIR

Enfants - Kids

45€ par enfant incluant un jus ou un soft

45€ per child including a juice or a soft drink

Amuse-bouche

Croquetas de jambon ibérique

Iberian ham croquettes

Entrée - Starter

Mini pizza, jambon et fromage

Mini pizza with ham and cheese

Plat - Main Course

Suprême de volaille panée, chips de pomme de terre et sauce tomate

Breaded chicken supreme, potato chips and tomato sauce

Dessert

Mousse au chocolat et crème chantilly

Chocolate mousse with whipped cream

Prix nets en euros. Taxes et services compris. TVA à 10% sur la nourriture et à 20% sur les boissons alcoolisées. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. En cas d'allergies ou d'intolérances particulières, merci d'en informer notre personnel.

Net prices in euros. Taxes and service included. VAT of 10% on food and 20% on alcoholic beverages. Excessive drinking is dangerous for your health – please drink responsibly. In case of any allergies or intolerances, please inform our staff.

Menu du Réveillon de Noël

LE MIROIR

Amuse-bouche

Saumon fumé caramélisé, mousse de chou-fleur et zeste d'oranges

Caramelized smoked salmon, cauliflower mousse and orange zest

-

Gambas croustillante, mousseline de pommes de terre safranées

Crispy prawns, saffron potato mousseline

-

Croquetas de jambon ibérique

Iberian ham croquettes

Entrée • Starter

Foie gras maison, chutney de raisin et fruit secs

Homemade foie gras, grape chutney and dried fruits

Plats • Main Courses

Dos de cabillaud à basse température, mousseline de chou-fleur et
marinière de coques à la citronnelle

Slow-cooked cod fillet, cauliflower mousseline, and cockles in lemongrass sauce

-

Suprême de pintade farcie aux morilles, gratin de pommes de terre
et sauce à la truffe

Guinea fowl supreme stuffed with morel mushrooms, potato gratin

Dessert

Bûchette mandarines et spéculoos

Mandarin and speculoos log dessert

-

75€ par personne

75€ per person

Prix nets en euros. Taxes et services compris. TVA à 10% sur la nourriture et à 20% sur les boissons alcoolisées. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. En cas d'allergies ou d'intolérances particulières, merci d'en informer notre personnel.

Net prices in euros. Taxes and service included. VAT of 10% on food and 20% on alcoholic beverages. Excessive drinking is dangerous for your health – please drink responsibly. In case of any allergies or intolerances, please inform our staff.