



Alfred Sommier
HÔTEL PARTICULIER

Dîner de Noël

Le 24 décembre 2024 à partir de 19h30

115 € *

Coupe de champagne

Ruinart Blanc de Blancs

Amuse-Bouche

Tartelette fine, effiloché d'agneau, condiment citron

Entrée

Foie gras, brioche dorée, marmelade d'oignon rouge

Plat

St Jacques, crémeux de carotte, carottes fanes, beurre blanc à l'orange

Dessert

Passion Velours, Namelaka de chocolat, fruit de la passion, coulis de fraise

Mignardises

*Tarif par personne incluant les taxes

Réservation et prépaiement au 01.88.22.10.00 ou
restoration@alfredsommier.com



Alfred Sommier
HÔTEL PARTICULIER

Dîner du Nouvel An

Le 31 décembre 2024 à partir de 20h

140 € *

Coupe de champagne

Ruinart Blanc de Blancs

Amuse-Bouche

Tartelette fine de homard bleu, caviar

Entrée

Ceviche de daurade, fruit de la passion, huile herbacée

Plat

Quasi de veau, feuille à feuille de champignons et pommes de terre,
condiment truffe

Fromage

Brillat-savarin à la truffe

Dessert

Quenelle de chocolat, praliné noisette, noisettes torréfiées

Mignardises

Réservation et prépaiement au 01.88.22.10.00 ou
restauration@alfredsommier.com

*Tarif par personne incluant les taxes