



# RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE AU CHAT-BOTTÉ

## *New-Year's Eve at Le Chat-Botté*

**Coquilles Saint-Jacques de Normandie comme un carpaccio,  
perle de citron de Niels Rodin, huile parfumée au basilic thaï**

*Scallops from Normandy, served as a carpaccio,  
Niels Rodin lemon pearls, oil flavoured with Thai basil*

\*\*\*

**Homard bleu de Bretagne, curry de cèpes et butternut, infusion de feuilles de combawa**

*Blue lobster from Brittany, cep and butternut curry, Kaffir lime leaf infusion*

\*\*\*

**Sole de petit bateau, cardon de Genève à la truffe**

*Sole from an inshore fishery, Geneva cardoon flavoured with truffle*

\*\*\*

**Ravioles de volailles du Nant d'Avril et foies gras de canard des Landes,  
bouillon de châtaignes au parfum de truffe d'Alba**

*Ravioli stuffed with poultry from Switzerland's Nant d'Avril area and duck foie gras  
from France's Landes region, chestnut bouillon flavoured with Alba truffle*

\*\*\*

**Filet de bœuf suisse émincé en fines lamelles, céleris et truffe du Bugey**

*Swiss beef filet, thinly filleted, celery and Bugey truffle*

\*\*\*

**Le brillat-savarin affiné par nos soins à la truffe**

*Brillat-Savarin cheese, aged with truffle at Le Chat-Botté*

\*\*\*

**Prés dessert des fêtes**

*Holiday pre-dessert*

\*\*\*

**La surprise sucrée de notre Chef Pâtissier Yohan Coiffard**

*Sweet surprise by our Patisserie Chef Yohan Coiffard*