



Réveillon de Noël

Vendredi 24 décembre 2021

Pour commencer
le foie gras frais de canard à l'orange

Le Tourteau
de Méditerranée à la rémoulade de céleri

La Saint-Jacques
dans une coquille florentine relevée d'un crémeux de wasabi

La Morue
en brandade à la truffe

Le Chapon " La Cour d'Armoise"
doucement rôti au confit de châtaignes et fruits secs

Le Vacherin
Mont d'Or " Noir et Or "

La Griotte
moelleux au chocolat et légèreté de vanille

330 € par personne, hors boisson

Christmas Eve

Friday the 24th of December, 2021

To start
duck foie gras with orange

Crab
from the Mediterranean with celery remoulade

Scallop
in a florentine shell with wasabi cream

Cod
brandade with truffle


Capon" La Cour d'Armoise"
gently roasted with chestnut confit and dried fruit

Vacherin Mont d'Or
"Black and Gold"

Morello Cherry
fluffy chocolate cake with light vanilla cream

€330 per person, without drinks

Information & Reservation : +377 93 15 15 75 - restaurant@metropole.com



Réveillon de la Saint-Sylvestre

Vendredi 31 décembre 2021

Le Champagne
le tartare de saint-jacques

Le Caviar
sur une tarte anisée au cœur de saumon fumé

Le Homard
en cannelloni au lard d'Arnad, émulsion coralline

Le Loup de Mer
sauce civet à l'étuvée de chou kale

La Poularde de Terre de Toine
au foie gras et éclats de truffes

Le Vacherin
Mont d'Or "Noir et Or"

La Mandarine
crémeux aux agrumes et fine gelée de Champagne

650 € par personne, hors boissons

New Year's Eve

Friday the 31st of December, 2021

Champagne
scallop tartare

Caviar
on an aniseed tart with smoked salmon

Lobster
arnad's bacon cannelloni, coralin foam

Seabass
cooked in stewed red wine kale sauce

Poularde from Terre de Toine
foie gras and truffle slivers

Vacherin Mont d'Or
"Black and Gold"

Tangerine
citrus cream in a delicate Champagne jelly

€650 per person, without drinks

Information & Reservation : +377 93 15 15 75 - restaurant@metropole.com

