



fresya art culinaire

# Réveillon 2018 dans les Bulles

## « ONLY FOR TWO »

### Apéritif dans l'Igloo

*Plateau dégustation en duo accompagné d'un verre de vin blanc, rosé ou rouge*

*Gel de carotte à l'orange et gingembre  
Tartelette de homard aux câpres  
Sablé esturgeon fumé au caviar d'aquitaine  
Briochette de foie gras de canard et sa compotée de poires*

### Découvertes culinaires servies tout au long Du parcours des Bains et du Hammam

*Cœur de saumon mariné au yuzu  
Langoustine cuite à la vapeur, émulsion au vinaigre de cidre*



*Aiguillette de turbot de Roscoff sur lit de cardons de Genève à la truffe noire*



*Filet de dinde fermière farci aux châtaignes, poêlée de cèpes et  
jus parfumé au poivre Timut servi avec verre de vin blanc, rosé ou rouge*

### Mignardises & Champagne des 12 coups de Minuit dans les Bulles sur le Rooftop

*Tartelette gianduja pur Caraïbes, Dôme citron vert crackers au miel,  
Mini crêpe Suzette choco-orange, Boule tout coco craquante,  
Guimauve vanille, Meringue craquante passion*

### Après Minuit

**Dessert Surprise Bain-Bleu**

