



24 Décembre

## DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL *Christmas Eve dinner*

*De 19h30 à 22h30*

*360 € par convive, hors boissons*

*490 € par convive,  
en accord mets et vins*

*Code vestimentaire : tenue de soirée  
Animation musicale*

Au Relais Plaza, les réjouissances commencent dès le réveillon de Noël. Une cuisine de brasserie festive et typiquement française vous est proposée par Jean Imbert, accompagnée des desserts d'Angelo Musa, au son d'une musique live.

*From 7.30pm to 10.30pm*

*€360 per person, without drinks*

*€490 per person  
with additional drinks pairings*

*Dress code: evening attire  
Live music*

At Le Relais Plaza, the celebrations begin on Christmas Eve with a Christmas-themed dinner. Expect festive French brasserie cuisine courtesy of Jean Imbert – plus desserts from Angelo Musa – all soundtracked by live music.

### MENU

Tartelette oignons doux et truffe, sabayon vin jaune

Langoustine sur melba de truffe et corail

Bar cuit à blanc,  
nuage de topinambour et caviar

Filet de bœuf contisé à la truffe,  
Macaire et sauce périgieux

Brillat-savarin truffé et salade amère

Omelette norvégienne aux fruits exotiques  
et épices de Noël

Sweet onion tartlet with truffle, yellow wine sabayon

Langoustine on a Melba truffle & lobster roe

White cooked sea bass,  
Jerusalem artichoke & caviar cloud

Contised beef tenderloin with truffle,  
Macaire potatoes & Périgieux sauce

Truffle Brillat-savarin & rocket salad

Baked Alaska with tropical fruit  
& Christmas spices

### Réservations

*Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés 5%.  
Prices are shown in euros, including VAT and a 5% employee contribution.*