

LE BAL À GUITOU

MENU ST SYLVESTRE
31.12.2021

AMUSE-BOUCHES - *APPETIZERS*

HUÎTRE EN ÉCUME DE CAVIAR - *OYSTER AND CAVIAR*

CAPUCCINO DE POTIMARRON À LA TRUFFE - *BUTTERNUT CAPUCCINO WITH TRUFFLE*

CRÈME BRÛLÉE FOIE GRAS - *FOIE GRAS CREME BRULEE*

TARTARE DE LANGOUSTINE ET CAVIAR

DUBLIN BAY PRAWNS AND CAVIAR TARTAR

FILET DE SOLE, BEURRE D'AGRUMES, ASPERGES

SOLE FILLET, CITRUS BUTTER, ASPARAGUS

TOURNEDOS DE FILET MIGNON DE VEAU AUX TRUFFES, PURÉE AUX TRUFFES

VEAL FILET MIGNON Tournedos with truffle, truffle mashed potatoes

BÛCHETTE DE CHOCOLAT GIANDUJA, CRÉMEUX FRAMBOISE

GIANDUJA CHOCOLATE CHRISTMAS CAKE, RASPBERRY CREAM

250 EUROS/PERSONNE, HORS BOISSON - MINIMUM SPENDING EXIGÉ

250 EUROS/PERSON, EXCLUDING DRINKS - MINIMUM SPENDING REQUIRED