



Menu SAINT-SYLVESTRE 2024
New Year's Eve Menu 2024

Coupe de champagne
Glass of champagne

*

Huitre façon antillaise
Caribbean-style oyster

*

**Foie gras mi-cuit fait maison, chutney de coing et gingembre,
zéphire de cerise de terre à la vanille**
*Homemade semi-cooked foie gras, quince and ginger chutney,
ground cherry and vanilla zephir*

*

**Gambas géantes en tempura, risotto aux girolles,
chantilly aux fines herbes et citronnelle**
*Giant prawns in tempura, chanterelle risotto,
fine herbs and lemongrass whipped cream*

*

Filet de bœuf poêlé, pommes dauphine à la truffe et jus corsé à l'armagnac
Pan-fried fillet of beef, pommes dauphine with truffle and strong Armagnac jus

*

Les fromages du moment sélectionnés par notre chef
Cheeses of the moment selected by our chef

*

Croustillant fraise-gingembre, espuma au combawa
Crispy strawberry-ginger, combawa espuma

*

Thé et café
Tea and coffee

150€ par personne, hors boissons, service et taxes inclus
150€ per person, excluding drinks, service and taxes included