

GRAND REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE
NEW YEAR'S EVE MENU

Dîner du Samedi 31 Décembre 2022 – *New Year's Eve dinner*

210 EUROS par personne / per person
Hors Boissons – Excluding Drinks

EN 7 SERVICES – SERVED IN 7 COURSES

La Châtaigne / Chestnut

Servi crémeuse, parmesan, pain doré et truffe noire.
Served as a cream, parmegiano, crispy bread and black truffle.

Les Saint-Jacques / Scallops

En deux façons : cuites au beurre noisette, risotto de céleri, écume de champagne et carpaccio aux agrumes, caviar osciètre et tuile de pain.
In two ways: cooked in hazelnut butter, celeriac risotto, champagne foam and carpaccio perfumed with citrus, osciètre caviar and crispy bread.

Le Bar de ligne / Sea bass

Saisi doucement, betteraves jaunes caramélisées, pétales de chou au beurre d'algues, poutargue et jus d'arêtes au yuzu.
Slightly seared, caramelized yellow beetroots, cabbage with seaweed butter, poutargue and fishbone juice with yuzu.

Le Veau de l'Aveyron / Veal from Aveyron

Le filet rôti à la sauge du jardin, raviole de panais et truffe noire, pépites de ris de veau glacées, citron confit et wakamé.
Roasted fillet with sage from our garden, parsnip ravioli and black truffle, sweetbread, candied lemon and wakame.

La Tomme / Cow Cheese

Poire pochée à la citronnelle et au safran, olive noire caramélisée et jeunes pousses acidulées.
Poached pear in lemongrass and saffron, caramelized black olives and acidulated young lettuces.

Les Agrumes / Citrus

Ultra sablé, crémeux lacté au citron vert et parfumé au safran, sorbet citron calamansi.
Shortbread, lime and saffron milked cream, calamansi lemon sorbet.

Le Chocolat / Chocolate

Biscuit cappucine, caramelia à la truffe, cœur de Manjari, gelée aux fruits de la passion et glace petit beurre au pain grillé.
Cappucine biscuit, truffled caramelia, Manjari heart, passionfruit jelly and Petit Beurre and grilled bread ice-cream.

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included