

New Year's Eve

Menu

160€ - 195€

AMUSE-BOUCHE

Petit four farci à la truffe

Truffle-Stuffed Savory Pastry

PRÉ ENTRÉE - PRE STARTER

Belle tranche de foie gras maison aux agrumes, chutney de poires aux graines de moutarde

Fine Slice of Homemade Foie Gras with Citrus, Pear Chutney with Mustard Seeds

ENTRÉE - STARTER

Gravlax de saumon condiment aux agrumes et pequillos

Salmon Gravlax with Citrus and Piquillo Pepper Condiment

POISSON - FISH

Bar à l'étuvé aux algues, moules safranées, fenouil confit, jus de coquillage

Steamed Sea Bass with Seaweed, Saffron Mussels, Confit Fennel, and Shellfish Jus

VIANDE - MEAT

Paleron de boeuf au médoc, polenta crémeuse et cèpes

Beef Chuck with Médoc Wine, Creamy Polenta, and Porcini Mushrooms

PRÉ DESSERT

Granité Litchi et Hibiscus

Lychee and Hibiscus Granita

DESSERT

Sphère givrée yuzu et agrumes

Iced Yuzu and Citrus Sphere

