

MENU

Nouvel An

AMUSE-BOUCHE

Saumon sauvage de Norvège, beurre blanc,
condiment à l'yuzu et aux herbes fraîches

PREMIÈRE ENTRÉE

Saint-Jacques en tartare, pommes Granny Smith,
verjus et caviar impérial Oscière Green d'Aquitaine

DEUXIÈME ENTRÉE

Homard, écrasé de pommes de terre, bisque de
homard et coulis de tétragone

POISSON

Turbot rôti, sauce aux coques et salicornes, salsifis
rôtis et sacristain

VIANDE

Joue de bœuf fondante façon Rossini, jus corsé à
la truffe

FROMAGE

Brie de Meaux à la truffe, jeunes
pousses, vinaigrette au miel fumé

PRÉ-DESSERT

Kiwi, sorbet au fromage blanc, siphon citron

DESSERT

Parfait sicilien

260€

Hors boissons



MENU

New Year's Eve

AMUSE-BOUCHE

Norwegian wild salmon, beurre blanc, yuzu and
fresh herb condiment

FIRST STARTER

Scallop tartare, Granny Smith apples, verjus and
Aquitaine Imperial Oscietra Green caviar

SECOND STARTER

Lobster, crushed potatoes, lobster bisque and New
Zealand spinach coulis

FISH

Roasted turbot, cockle and samphire sauce, roasted
salsify and puff pastry twist

MEAT

Slow-cooked beef cheek, Rossini style, rich
truffle jus

CHEESE

Truffled Brie de Meaux, baby leaves, smoked
honey vinaigrette

PRE-DESSERT

Kiwi, fromage blanc sorbet, lemon espuma

DESSERT

Sicilian parfait

€260

Excluding drinks

