

Menu du Réveillon
De la Saint-Sylvestre
New Year's Eve Menu

Dégustation
Chef's taster

Crèmeux de betteraves rouges,
Lamelles de Saint- Jacques marinées à la Tartufata
Red beetroot cremeux, scallop lamelle marinated tartufata style

Panacotta d'huître et de homard, salade de jeunes pousses,
Espuma de pommes Granny-Smith, coulis de cresson au gingembre
Oyster and lobster panacotta, spring leaf salad, Granny Smith espuma, cress and ginger coulis

Velouté de potimarron aux pistaches grillées
Squash and chestnut veloute with grilled pistachio nuts

Noix de ris de veau caramélisée au miel , confit de fenouil aux agrumes,
Sauce caramel d'oranges et de carottes, crumble de pain d'épices
Sweetbreads caramelised in honey, fennel and citrus confit, orange and carrot caramel sauce, gingerbread
crumble

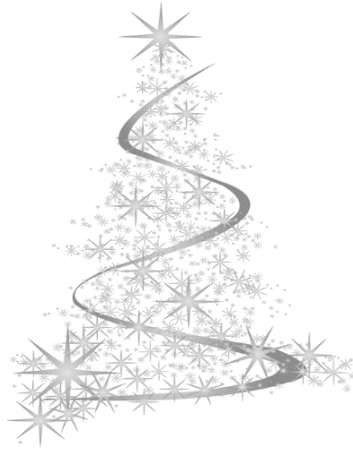
Sorbet cactus et citron vert
Cactus and lime sorbet

Médaille de biche, purée de rutabaga,
Panais confit , chou vert braisé aux petits légumes
Venison medaillon, swede puree, parsnip confit, braised green cabbage and winter vegetables

Verrine de fruits rouges marinés à la fleur de rose et meringue
Mini brownies au chocolat et marrons, chantilly châtaigne et mascarpone
Mousse au moka, crème anglaise Baileys

Red fruits marinated in rose water, meringue, mini chocolate and chestnut brownies. Chantilly and mascarpone





*Wishing you a
Happy Holidays!*

