

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE NEW YEAR'S EVE MENU

165 €



LES ENTRÉES STARTERS

Homard rôti, crumble aux herbes et légumes de saison
Roasted lobster with herb crumble and seasonal vegetables

ou/or

Foie gras poêlé, purée de topinambours à la truffe et chips de panais
Pan-seared foie gras with truffled Jerusalem artichoke purée and parsnip chips

LES PLATS MAIN COURSES

Magret de canard, purée de patate douce, asperges vertes et sauce aux fruits rouges
Duck breast with sweet potato purée, green asparagus and red fruit sauce

ou/or

Gambas flambées, risotto crémeux et perles de caviar
Flambéed king prawns with creamy risotto and caviar pearls

*

Pomme glacée et champagne
Frozen apple and champagne

LES DESSERTS DESSERTS

Pavlova aux fruits rouges, éclats de meringue croustillante et feuille d'or
Red berry pavlova with crisp meringue shards and gold leaf

ou/or

Tiramisu aux marrons, éclats de noisette et crème légère vanillée dorée
Chestnut tiramisu with hazelnut pieces and light golden vanilla cream