



SOIRÉE *du Réveillon*

APÉRITIF

Dégustation de caviar
Beurre aux algues et beurre fumé
Blinis et toasts frottés à l'ail

Coupe de champagne Pommery Apanage Brut

PLAT

Plateau de fruits de mer
Langoustines, vénéuses blanches, crevettes grises,
Araignée de mer, bulots épicés saveur basque, homard canadien

Crèmeux de piquillos
Mousseline de potimarron et châtaigne
Mayonnaise à la salicorne et salade fraîcheur à la truffe

TROU HIVERNAL

Sorbet verveine et miel
Avec une touche de Chartreuse verte

FROMAGE

Brillat-savarin
Chutney de betterave et pousses d'épinards

DESSERT

Tartelette au chocolat
Frangipane et gel d'ail noir et myrtille

250 euros par personne

Liste d'allergènes sur demande
Prix en €, hors boissons, TTC — Chèques non acceptés






New Year's Eve CELEBRATION

APPETIZER

Caviar Tasting
Seaweed butter and smoked butter
Blinis and garlic-rubbed toasts
Glass of champagne Pommery Apanage Brut

MAIN DISH

Seafood platter
Langoustines, Venus Clams, Grey Shrimps, Spider Crab,
Spiced Whelks with Basque Flavour, Canadian Lobster
Creamy piquillo pepper,
Pumpkin and chestnut mousseline,
Samphire mayonnaise and fresh truffle salad



WINTER INTERLUDE

Lemon Verbena and Honey Sorbet
with a hint of Green Chartreuse

CHEESE

Brillat-Savarin
Beetroot chutney and baby spinach leaves

DESSERT

Chocolate tartlet
Frangipane and black garlic-blueberry gel

250 euros per person

Allergen information available upon request
Prices in €, drinks not included, VAT included — Cheques not accepted

