



# Réveillon à L'Esprit Nouveau

## APÉRITIF

Toast de carpaccio de Saint-Jacques  
Gingembre, salicorne et pop-corn de sarrasin

Velouté de patate douce  
Émulsion coco et mendiant

## ENTRÉE

Escalope de foie gras poêlé  
Compote pomme-cannelle et réglisse, chips de panais et truffes  
ou  
Œuf mimosa au wasabi, œuf de truite  
Frites de brioche perdue au beurre noisette

## PLAT\*

Ballotine de volaille, tomates séchées, foie gras et comté  
Velouté aux morilles et cognac  
Crèmeux de potimarron et châtaigne  
ou  
Filet de bar Ikejime, beurre blanc au champagne et caviar  
Poêlée de champignons à l'ail et chips de tapioca

## FROMAGE

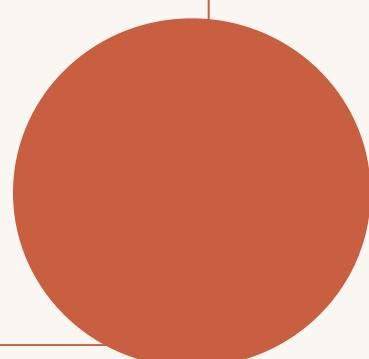
Brillat-Savarin  
Chutney de betterave et jeunes pousses d'épinards

## DESSERT

Bûchette abricot-nougat

**130 euros par personne**

\*Option végétarienne disponible sur demande  
Liste d'allergènes sur demande  
Prix en €, hors boissons, TTC – Chèques non acceptés



L'ESPRIT EN NOUVEAU

DEGUSTER • TRINQUER • PARTAGER



# Réveillon at *L'Esprit Nouveau*



## APPETIZER

Scallop carpaccio toast

Ginger, samphire and buckwheat popcorn

Sweet potato velouté  
Coconut foam and dried fruits



## STARTER

Pan-seared foie gras

Apple-cinnamon and licorice compote, parsnip chips and truffles  
or

Wasabi deviled egg with trout roe  
Brioche "French fries" with brown butter

## MAIN DISH\*

Poultry ballotine with sun-dried tomatoes, foie gras and comté cheese

Morel and cognac velouté

Creamy pumpkin and chestnut purée

or

Ikejime sea bass fillet, champagne and caviar beurre blanc  
Garlic-sautéed mushrooms and tapioca crisps

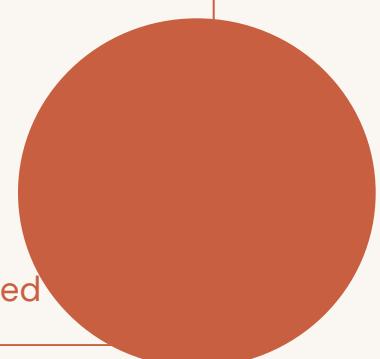
## CHEESE

Brillat-Savarin

Beetroot chutney and baby spinach leaves

## DESSERT

Apricot and nougat Yule log



130 euros per person

\*Vegetarian option available upon request

Allergen details provided on request

Prices in €, drinks not included, VAT included — Cheques not accepted

L'ESPRIT EN NOUVEAU

DEGUSTER • TRINQUER • PARTAGER