



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

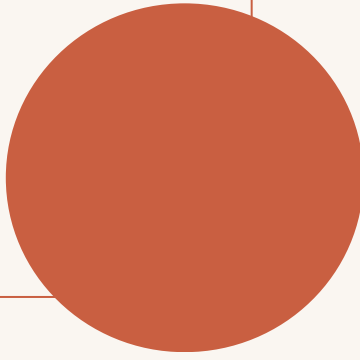
130 euros par personne

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

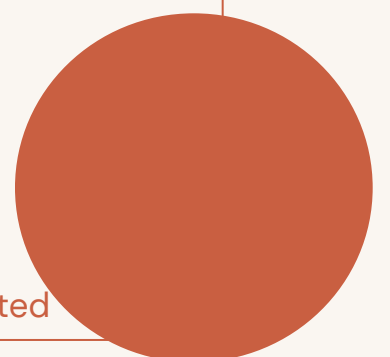
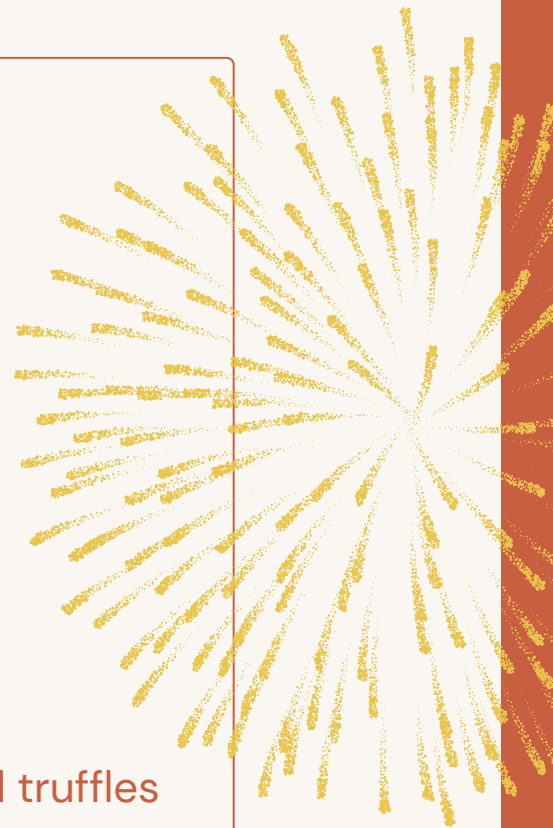
Brillat–Savarin
Beetroot chutney and baby spinach leaves

DESSERT

Apricot and nougat Yule log

130 euros per person

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



L'ESPRIT **EN** NOUVEAU

DEGUSTER • TRINQUER • PARTAGER