



MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE – NEW YEAR'S EVE MENU

Menu 95€

Entrée & Plat & Dessert
Starter & Main course & Dessert

– APERITIF –

Coupe de Champagne & Amuses bouche

Glass of Champagne & Amuses Bouche

– ENTREE / STARTER –

Foie gras de canard, confit de pomme, poire et noix

Duck foie gras, chutney of apples, pears and nuts

Ou / Or

Tartare de homard et bar, citron kalamansi

Tartar of lobster and sea bass, kalamansi lemon

– PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE –

Saint Jacques de Normandie caramélisées et carottes multicolores dans un bouillon de homard

Scallops from Normandy, multicolored carrots in a lobster broth

Ou / Or

Filet mignon de veau, risotto crémeux aux morilles

Veal filet mignon, creamy risotto with morels

– DESSERT –

Finger au chocolat noir, noisettes et menthe

Dark chocolate, nuts and mint cake

Ou / Or

Pomme d'amour du Bouillon Racine

The Bouillon Racine Apple love

MENUS DE LA SAINT SYLVESTRE – NEW YEAR'S EVE MENU

Menu 115€

Deux Entrées & Plat & Dessert
Two Starters & Main course & Dessert

– APERITIF –

Coupe de Champagne & Amuses bouche

Glass of Champagne & Amuses Bouche

– ENTREES / STARTERS –

Foie gras de canard, confit de pomme, poire et noix

Duck foie gras, chutney of apples, pears and nuts

&

Tartare de homard et bar, citron kalamansi

Tartar of lobster and sea bass, kalamansi lemon

– PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE –

Saint Jacques de Normandie caramélisées et carottes multicolores dans un bouillon de homard

Scallops from Normandy, multicolored carrots in a lobster broth

Ou / Or

Filet mignon de veau, risotto crémeux aux morilles

Veal filet mignon, creamy risotto with morels

– DESSERT –

Finger au chocolat noir, noisettes et menthe

Dark chocolate, nuts and mint cake

Ou / Or

Pomme d'amour du Bouillon Racine

The Bouillon Racine Apple love