



Menu du Réveillon

120€

Coupe de Champagne & Mise en Bouche

Foie gras de canard mi cuit, chutney de pomme, poire et noix

Duck foie gras, apple, pear and nuts chutney

**Tartare de tourteau et artichaut, panna cotta crustacés et émulsion
au wasabi**

Crab and artichoke tartar, shellfish panna cotta and wasabi emulsion

Noix de St Jacques, risotto de céleri à la truffe

Scallops, celery risotto with truffle

Ou / Or

Filet de bœuf Rossini, artichaut et cèpes

Beef filet Rossini, artichoke and porcini mushrooms

Entremet des îles

Ou / Or

Dôme chocolat et orange sanguine

Chocolate and blood orange cake

Prix nets en euros, taxes et service compris



Menu végétarien du Réveillon

120€

Coupe de Champagne & Mise en Bouche

Œuf parfait aux cèpes, émulsion au parmesan

Perfect egg with porcini mushrooms and parmesan emulsion

Tartare d'artichaut au citron kalamansi, émulsion au wasabi

Artichoke tartar with kalamansi lemon and wasabi emulsion

Risotto de céleri à la truffe

Celery risotto with truffle

Entremet des îles

Ou / Or

Dôme chocolat et orange sanguine

Chocolate and blood orange cake