

New Year's Eve Menu

AMUSE-BOUCHE

Petit four farci à la truffe
Truffle-Stuffed Savory Pastry

PRÉ ENTRÉE - PRE STARTER

Belle tranche de foie gras maison aux agrumes, chutney
de poires aux graines de moutarde

*Fine Slice of Homemade Foie Gras with Citrus, Pear
Chutney with Mustard Seeds*

ENTRÉE - STARTER

Gravlax de saumon condiment aux agrumes et pequillos
Salmon Gravlax with Citrus and Piquillo Pepper Condiment

POISSON - FISH

Bar à l'étuvé aux algues, moules safranés, fenouil
confit, jus de coquillage

*Steamed Sea Bass with Seaweed, Saffron Mussels, Confit
Fennel, and Shellfish Jus*

VIANDE - MEAT

Paleron de boeuf au médoc, polenta crémeuse et cèpes
Beef Chuck with Médoc Wine, Creamy Polenta, and Porcini Mushrooms

PRÉ DESSERT

Granité Litchi et Hibiscus
Lychee and Hibiscus Granita

DESSERT

Sphère givrée yuzu et agrumes
Iced Yuzu and Citrus Sphere

