



SUGGESTIONS DU NOUVEL AN

NEW YEAR'S EVE SUGGESTIONS

OUVERT JUSQU'À 5H

ENTRÉES

STARTERS

17,5 €

FOIE GRAS DE CANARD CUIT EN DEUX FAÇONS :
AU TORCHON ET EN BEIGNET CARAMÉLISÉ AU PORTO,
CONFITURE DE FIGUE MAISON

*ASSORTMENT OF FOIE GRAS : TRADITIONAL AND
PORTO CARAMELIZED FRITTERS, HOME-MADE FIG JAM*

RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE,
CREVETTES ROSES, BISQUE DE HOMARD À LA CORIANDRE
CHEESE RAVIOLI WITH SHRIMP, FRESH CORIANDER, LOBSTER BISQUE

PLATS

MAIN COURSES

32,5 €

FILET DE BŒUF, SAUCE AUX MORILLES, POMMES DAUPHINE,
HARICOTS VERTS SAUTÉS AU BEURRE NOISETTE

*BEEF FILLET, MOREL SAUCE,
DAUPHINE POTATOES, FRIED IN BROWN BUTTER GREEN BEANS*

LOTTE RÔTIE AU CHORIZO,
JULIENNE DE COURGETTE ET CAROTTE À L'ANGLAISE

*ROASTED MONKFISH WITH CHORIZO,
ZUCCHINI AND CARROT*

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES, COULIS DE HOMARD,
RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE ET AUX LÉGUMES

*SAUTEED SCALLOPS, LOBSTER COULIS,
VEGETABLES RISOTTO WITH SQUID INK*

DESSERTS

DESSERTS

11,5 €

BABA AU RHUM MAISON,
SIROP AUX ÉPICES DOUCES, ORANGE CONFITE

HOME-MADE RUM BABA, SWEET SPICE SYRUP, CANDIED ORANGE

ENTREMET THÉ VERT, GIANDUJA VALRHONA,
CRAQUANT DE FEUILLANTINE

*GREEN TEA AND GIANDUJA CHOCOLATE VALRHONA MOUSSE,
CRISPY FEUILLANTINE PASTRY*

PENSEZ À
RÉSERVER DES
MAINTENANT



LA CARTE
CLASSIQUE SERA
AUSSI
DISPONIBLE

