

St-Sylvestre dinner

Amuse bouche

Beignet de homard

avec sa mousseline de mascarpone au yuzu et son croustillant.

Lobster beignet, yuzu mascarpone mousseline & crispy garnish

Pour commencer / Starters

Mi-cuit de foie gras, amarena et cacao

Semi-cooked foie gras, amarena cherry & cocoa

&

Crème de palourdes, couteau de mer et caviar

Clam cream, razor clam & caviar

Pour continuer / Main courses

Harmonie de bar et St-Jacques

Beurre blanc au champagne, mousseline de topinambour,

tartelette de girolles et betterave à la vanille.

*Harmony of sea bass & scallops, champagne beurre blanc, Jerusalem artichoke mousseline,
girolle tartlet & vanilla beetroot*

&

«Surf and turf» filet de bœuf

Crevettes royales, palourdes, petivier dauphinois à la truffe

et effiloché de canard confit, asperges et légumes primeurs.

*“Surf and Turf” — beef fillet, king prawn, clams, truffled dauphinois pithivier
& pulled confit duck, asparagus & spring vegetables*

Pour finir / Dessert

L'exotique au chocolat

Exotic chocolate dessert