DÉJEUNER DU NOUVEL AN

115€ par adulte | 45€ par enfant (moins de 12 ans)

Mise en bouche

*

Foie gras mi-cuit au vieux rhum et à la fève tonka,
condiment ananas-passion

*

Légine au combava, polenta à l'aneth juste snackée, caviar
Bourbon, beurre de coquillages au yuzu, gel ananas-
gingembre

Ou

Dos de cerf De Palmas, déclinaison de patate douce,
sauce Périgueux, truffe fraîche râpée

*

Crème glacée façon virgin piña colada, émulsion à la noix
de coco

*

Feuille-à-feuille au tangor et au chocolat, sorbet tangor,
sauce chocolat à la fève tonka

*

Mignardises

NEW YEAR'S LUNCH

€115 per adult | €45 per child (under 12)

Amuse-Bouche

*

Semi-Cooked Foie Gras with Aged Rum and Tonka Bean, Pineapple and Passion Fruit Condiment

*

Patagonian Toothfish with Makrut Lime, Lightly Seared Dill Polenta, Bourbon Caviar, Shellfish and Yuzu Butter Sauce, Pineapple and Ginger Gel

Or

De Palmas Venison Loin, Sweet Potato Variations, Périgueux Sauce, Freshly Grated Truffle

*

Virgin Piña Colada Ice Cream, Coconut Emulsion

*

Tangor and Chocolate Mille-Feuille, Tangor Sorbet, Tonka-Infused Chocolate Sauce

*

Mignardises