RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

185€ par adulte | 45€ par enfant (moins de 12 ans)

Mise en bouche

*

Tartelette au crémeux de champignons, carpaccio de Saint-Jacques, caviar Bourbon, gel de yuzu

*

Foie gras mi-cuit à la truffe, condiment oignon et ail noir, tuile à la noisette

*

Homard bleu au saté, cannelloni de courgette, condiment acidulé, chapelure aux épices et sauce homardine à la citronnelle

*

Rafraîchissement glacé

*

Agneau rôti aux tomates séchées, pressé de pommes de terre, échalote confite au romarin, jus à la truffe noire Melanosporum et condiment acidulé

*

Mousse de letchis, sorbet au yaourt et au géranium

*

Mousse au chocolat intense sur un lit de mangue José juste saisie, croustillant au praliné et sorbet mangue-piment

*

Mignardises

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

€185 per adult | €45 per child (under 12)

Amuse-Bouches

*

Wild Mushroom Crémeux Tartlet, Scallop Carpaccio, Bourbon Caviar, Yuzu Gel

*

Truffle-Infused Semi-Cooked Foie Gras, Onion and Black Garlic Condiment, Hazelnut Tuile

*

Blue Lobster with Satay Spices, Courgette Cannelloni, Tangy Condiment, Spiced Crumble, Lemongrass-Infused Lobster Sauce

*

Palate Cleanser

*

Roasted Lamb with Sun-Dried Tomatoes, Layered Potato Terrine, Rosemary-Confit Shallot, Black Périgord Truffle Jus (Tuber melanosporum), Tangy Condiment

*

Lychee Mousse, Yoghurt and Rose Geranium Sorbet

*

Intense Dark Chocolate Mousse, Lightly Seared José Mango, Praline Crisp, Mango and Chilli Sorbet

*

Mignardises