



Menu de la Saint-Sylvestre

New Year's Eve Menu

Dimanche 31 décembre, | Sunday, December 31st

Fraîcheur d'Araignée de mer au caviar Oscietre
Spider crab salad, Oscietra caviar

Ventrèche de thon maturée aux algues Kombu, sauce XO
Red tuna matured with Kombu seaweed, XO sauce

La grosse langoustine de nos côtes cuite à la braise, confit d'agrumes
Local big Langoustine cooked on the embers, candied citrus

Rouget barbet, retour du potager, jus gourmand de coquillages
Red mullet, seasonal vegetables, shellfish juice

Queue de Lotte passée à la grille, civet iodé et truffe blanche
Grilled Monkfish, red wine sauce, white truffle

Pigeon rôti, jus corsé de la mer
Roasted pigeon, sea flavour juice

Douceur pamplemousse, glace champagne,
caviar de jeunes pousses marines
Grapefruit sweetness, Champagne sorbet, sea herbs caviar

550€ par personne hors boisson, informations & réservation à la réception
550€ per person excluding drinks, information & booking at the front desk