

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Amuse-bouche

Appetizer...

Terrine de foie gras de canard gelée passion,
brioche toastée, chutney fruits exotiques

Duck Foie gras terrine with passion fruit jelly,
toasted brioche, exotic fruit chutney

Ou/Or

Carpaccio de noix de Saint-Jacques parfumées au yuzu,
betteraves multicolores et herbes fraîches

Scallops carpaccio flavored with yuzu,
multicolored beetroots and fresh herbs

Vapeur de turbotin au poivre de Timut, mousseline de panais,
émulsion au jus de coquillages au basilic Thaï

Steamed turbot with Timut pepper, parsnip mousseline,
seafood jus emulsion with Thai basil

Ou/Or

Médaille de lotte, poêlée de champignons des bois,
courge butternut et sauce Champagne

Monkfish medallion, pan-seared wild mushrooms,
butternut squash and Champagne sauce

Boudin blanc à la truffe façon Negresco,
Tatin de pommes fruit à l'oignon doux, sauce ivoire

Negresco's boudin blanc with truffle,
apple Tatin with sweet onions, Ivory sauce

Ou/Or

Filet de bœuf Rossini, pomme boulangère,
sauce Périgueux

Beef filet Rossini style, boulangère potatoes,
Périgueux sauce

Cube crémeux à la noix de coco,
confit de mangue et sorbet fruit de la passion

Creamy coconut cube,
mango confit and passion fruit sorbet

Ou/Or

Tendresse de chocolat noir sur un sablé craquant,
mousse légère de poire et croustillant caramel

Tender dark chocolate on a crispy shortbread,
light pear mousse and crunchy caramel

SAMEDI 31 DÉCEMBRE · 95 €