

RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE - 2016 - *NEW YEAR'S EVE*

AMUSE-BOUCHE

CARPACCIO DE ST JACQUES À L'HUILE DE NOIX ET JAMBON BELOTA DE JABUGO
Scallop carpaccio / Walnut oil / Belota Ham from Jabugo



LANGOUSTINE ET CAVIAR OSCIÈTRE

Effilochée de Crabe du Kamtchatka au Citron Confit

LANGOUSTINE & OSCIÈTRE CAVIAR
Shredded Kamtchatka Crab / Lemon confit



RAVIOLE OUVERTE DE HOMARD BLEU GRILLÉ

Potimarron confit et Trompettes des Sous-bois, Velouté et Combava

GRILLED EUROPEAN LOBSTER IN OPEN RAVIOLE
Steamed Butternut / black Trumpets Mushrooms / Velouté & Kaffir Lime



LINE CAUGHT BAR DE LIGNE et AIGRE DOUX d'ECHALOTTE

Etuvée de Cèpes et Gnocchis de Pomme de terre, Emulsion de Chou-Fleur fumé

LINE CAUGHT SEA BASS & SWEET-SOUR SHALLOT
Fricassee of Ceps / Potato Gnocchis / cream of smoked Cauliflower



SORBET MANZANA' ET LIMONCELLO

MANZANA' SORBET & LIMONCELLO



AIGUILLETTE DE BŒUF DE GALICE GRILLÉE MI-FUMÉE

Foie Gras rôti et Noisettes, Girolles, Légumes d'Hiver Sauce au vin de Madère et Jus de Truffes

DRY AGED AIGUILLETTE OF GALICIAN BEEF
Pan-fried Foie Gras & hazelnuts / Chanterelles / Winter vegetables / Madeira wine sauce with Truffles juice



FROMAGES DE FRANCE

au Lait cru, Chutney aux Fruits d'Automne

FRENCH RAW MILK CHEESES / Autumn Fruits Chutney



SABAYON DE POIRE POCHÉE A LA WILLIAMINE® MORAND

Glace au lait d'Amandes

WILLIAMINE® MORAND SABAYON WITH POACHED PEAR
Milk Almond Ice cream



OPUS TIÈDE AU CHOCOLAT MANJARI ET CŒUR DE FRAMBOISE

Sorbet au Cacao et Marrons glacés

WARM OPUS' CAKE OF CHOCOLATE MANJARI FROM MADAGASCAR
Warm / soft Raspberry heart / Praliné cream / Cacao sorbet with glazed chestnut



CAFÉ et PETITS FOURS