

MENU

DE LA SAINT-SYLVESTRE

210€ par personne/hors boissons

Langoustines en fin tartare

Langoustines in a delicate tartare

&

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes

Scallop carpaccio with citrus fruits

&

Foie gras mi-cuit aux truffes noires

Semi-cooked foie gras with black truffles

U

Homard bleu à l'américaine

American-style blue lobster

&

Poularde de chez Pierre Duplantier Albufera

Poularde from Pierre Duplantier Albufera

U

Brie Truffé, mesclun Niçois

Truffled Brie, Niçois mesclun salad

U

Soufflé au chocolat Grand Cru

Grand Cru chocolate soufflé

&

Millefeuille caramélisé à la vanille de Tahiti

Caramelised millefeuille with Tahitian vanilla