



DÎNER DU NOUVEL AN
NEW YEAR'S EVE DINNER

31 DÉCEMBRE 2018
DECEMBER 31ST 2018

Œuf poché au thé fumé, caviar osciètre
Poached egg in smoked tea, Osetra caviar

Ravioles d'araignée de mer, bouillon de coco passion
Spider crab ravioles, coconut and passion fruit broth

Noix de Saint-Jacques truffées, « galets » de truffe noire
Truffled sea scallops, black truffle "pebbles"

Noisettes de chevreuil en croûte de moutarde violette, gnocchi d'artichauts
Violet mustard crusted noisette of roe deer, artichoke gnocchi

Boule de neige à la mangue et calamansi
Mango and calamansi snowball

Vanille givrée d'Inde, citron noir, meringue à l'huile d'olive
Frosted Indian vanilla, black lemon fruit, olive oil meringue

329 € par personne (hors boissons) / 329€ per person (excluding drinks)

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Prix nets, taxes et service compris. Seuls les paiements en CB et espèces sont acceptés.

*Please note that our food products and ingredients may contain allergens.
The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.
Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash only are accepted.*