MENU
SAINT-SYLVESTRE

AMUSE-BOUCHE

RAVIOLE VÉGÉTALE AU HOMARD BLEU
Vegetable ravioli with blue lobster

ENTRÉE FROIDE

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES AUX AGRUMES ET BOTTARGA
Scallop carpaccio with citrus fruits and bottarga

ENTRÉE CHAUDE

CACCIUCCO DE POULPE
Octopus cacciucco

LE CHAPON EN DEUX SERVICES

CAPPELLETTI DE CUISSE DE CHAPON À LA TRUFFE, BOUILLON DE CHAMPIGNONS
Capon thigh cappelletti with truffle, wild mushroom broth

SUPRÊME DE CHAPON RÔTI, SAUCE ALBUFERA
Roasted capon supreme, Albufera sauce

FROMAGE

FONTINA AU VIN JAUNE, POMME GRANNY-SMITH
Fontina cheese with Vin Jaune, Granny Smith apple

DESSERT

TARTE AU CHOCOLAT GRAND CRU GUANAJA, CRÈME CRUE
Grand Cru Guanaja chocolate tart, fresh cream

UNE COUPE DE CHAMPAGNE
A GLASS OF CHAMPAGNE

MENU 130€

Prix nets TTC en euros, service inclus.
Réservation obligatoire avec prépaiement.
La carte habituelle ne sera pas disponible pour le réveillon du nouvel an.

Net prices, including VAT and service, in euros.
Reservations required, with prepayment.
Our à la carte menu will not be available.