

VESPER

MENU DES FÊTES / FESTIVE MENU



AMUSE BOUCHE

Crevette obsibluë à l'huile d'olive extra vierge
Obsibluë shrimp with extra virgin olive oil

ENTRÉES / STARTERS

Terrine de foie gras, chutney de pomme pain brioché
Foie gras terrine, apple chutney, brioche bread
ou/or
Oeuf mollet bio, tartare de thon, crémeux au caviar Oscietre
Organic soft-bolled egg, tuna tartare, creamy sauce, oscietra caviar

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Saint-jacques rôties, purée de topinambours, beurre blanc au yuzu,
caviar oscietre
Roasted scallops, jerusalem artichoke purée, yuzu beurre blanc,
oscietra caviar
ou/or
Filet de boeuf rossini, foie gras poêlé, sauce périgoudine
Rossini-style beef filet with pan-seared foie gras and périgoudine sauce

DESSERTS

Omelette norvégienne du nouvel an
New year's norwegian omelette
ou/or
Choux au pralin, glace vanille, sauce au chocolat grand cru,
Praline choux, vanilla ice cream, grand cru chocolate sauce

MIGNARDISE

Chocolat alléno & rivoire
Alléno & rivoire chocolate