

FITZGERALD

MENU DES FÊTES / FESTIVE MENU



AMUSE BOUCHE

Crevettes Obsibluë à l'huile d'olive extra vierge
Obsibluë shrimps 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 Oscièrre
Organic soft-bolled egg, tuna tartare, creamy sauce, Osciètra caviar

PLATS / MAINS

Saint-Jacques rôties, purée de topinambours, beurre blanc au yuzu, caviar Oscièrre
Roasted scallops, Jerusalem artichoke purée, yuzu beurre blanc, Osciètra caviar

Ou / Or

Filet de boeuf rossini, foie gras poêlé, sauce périgourdine
Rossini-style beef filet with pan-seared foie gras and Périgourdine sauce

DESSERTS / 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

MIGNARDISES

Chocolats Alléno & Rivoire
Alléno & Rivoire chocolates