

# Menu du Nouvel An

Le 31 décembre  
140€ par personne (hors boissons)

## AMUSE-BOUCHE

Nem de langoustine au basilic et sa julienne de légumes, vinaigrette sweet chili

## ENTRÉES

Duo d'huitres "Marennes-Oléron" pochées sauce hollandaise au yuzu sur un carpaccio de radis noir et caviar de saumon

&

Soupe Valéry Giscard D'Estaing (consommé de bœuf, truffes et foie gras) en croûte

&

Raviole fraîche à la morille, émulsion au lard fumé

## PLATS PRINCIPAUX

Tronçon de turbot, homard et noix de Saint-Jacques, tagliatelles de légumes cuites à la crème de palourdes safranées et jus de crustacés

&

Trou normand sorbet Kalamansi et mandarine à la vodka

&

Filet de bœuf Rossini et son pressé de pommes de terre au fromage des Pyrénées, parisienne de betterave et céleri rave

## DESSERT

Bûche à la vanille et chocolat blanc, insert framboise et croustillant à la pistache

# New Year's Eve Menu

December 31st

140€ per person (excluding drinks)

## APPETIZER

Langoustine nem with basil and julienned vegetables, sweet chili vinaigrette

## STARTERS

Duo of "Marennes-Oléron" oysters, poached with yuzu hollandaise sauce, served on black radish carpaccio and salmon caviar

&

Valéry Giscard d'Estaing soup (beef consommé, truffles, and foie gras) in a pastry crust

&

Fresh morel ravioli with smoked bacon emulsion

## MAIN COURSES

Turbot fillet with lobster and scallops, vegetable tagliatelle cooked in saffron clam cream and shellfish jus

&

Normandy-style palate cleanser: Kalamansi and mandarin sorbet with vodka

&

Rossini-style beef fillet with layered potatoes and Pyrenean cheese, beetroot and celeriac parisienne

## DESSERT

Vanilla and white chocolate Yule log with raspberry filling and pistachio crunch

# Menú del Año Nuevo

El 31 de diciembre  
140€ por persona (excluyendo bebidas)

## APERITIVO

Nem de langostino con albahaca y juliana de verduras, vinagreta de sweet chili

## ENTRANTES

Dúo de ostras “Marennes-Oléron” pochadas con salsa holandesa al yuzu, sobre carpaccio de rábano negro y caviar de salmón

&

Sopa Valéry Giscard d'Estaing (consomé de ternera, trufas y foie gras) en costra de hojaldre

&

Ravioli fresco de colmenilla con emulsión de tocino ahumado

## PLATOS PRINCIPALES

Tronco de rodaballo con langosta y vieiras, tagliatelle de verduras cocidas en crema de almejas al azafrán y jugo de mariscos

&

Sorbete normando: kalamansi y mandarina con vodka

&

Filete de ternera Rossini con prensado de patatas al queso de los Pirineos, parisienne de remolacha y apio nabo

## POSTRE

Tronco de Navidad de vainilla y chocolate blanco con relleno de frambuesa y crujiente de pistacho