

Menu du Nouvel An

New year's Eve Menu

LES
FINES
GUEULES

*Œuf toqué, crème de céleri rave,
brique de pain d'épices et ciboulette*
Toqué egg, celeriac cream, gingerbread brick and chives

*Carpaccio de Saint-Jacques, œufs de hareng fumé,
huile d'herbes et truffe noire*
Scallop carpaccio, smoked herring roe,
herb oil and black truffle

*Médailillon de homard, pétales de navet fane,
huile citronnée aigre douce au miel*
Lobster medallion, turnip petals, sweet and sour
lemon oil with honey

*Lotte rôtie, pomme de terre fumée, chou frisé et salicorne,
émulsion au vin jaune et noix grillées*
Roasted monkfish, smoked potato, kale and samphire,
emulsion of yellow wine and toasted walnuts

*Tourte de pintade chaude parfumée à la truffe et morille,
crosnes au beurre, salade d'herbes, jus corsé*
Warm guinea fowl pie flavored with truffle and morel
mushrooms, buttered crosnes, herb salad, hearty jus

Plateau de fromages affinés (sur demande)
Mature cheese platter (on request)

*Cube de chocolat noir à la cardamome blanche,
noisettes du Piémont, glace au cresson*
Dark chocolate cube with white cardamom,
Piedmont hazelnuts, watercress ice cream



Tarif par personne : 170 euros
Réservation obligatoire au 01-42-61-35-41
Acompte de 50% non-remboursable

Price per person: 170 euros
Reservations required on 01-42-61-35-41
50% deposit non-refundable

www.lesfinesgueules.fr

