



Hotel - Restaurant - Bar

**Menu de la Saint Sylvestre 2019 à 145€/personne**

*New Year's Eve Menu 145€/person*

**Coupe de Champagne Gosset « Grande Réserve » et  
Amuse-Bouche selon inspiration**

*Glass of Champagne Gosset « Grande Réserve » and appetizers  
according inspiration*

\*\*\*

**Carpaccio de noix de Saint-Jacques marinées au Konbu, œufs de truite, gelée de saké/yuzu**

*Marinated scallops carpaccio with konbu seaweed, trout eggs, sake and yuzu jelly*

\*\*\*

**Aburi de bœuf wagyu « Ozaki », œuf parfait, gelée de Tosazu, truffe noire de Bourgogne**

*« Ozaki » wagyu beef aburi, perfect egg, Tosazu jelly, Burgundy black truffle*

\*\*\*

**Agnolotti de homard, crème de panais, épinards et bisque émulsionnée**

*Lobster agnolotti, parsnip cream, spinach and emulsified bisque*

\*\*\*

**Côte de bœuf du Pays Basque désossée, foie gras poêlé, poireaux et sauce Marsala**

*Boneless Pays Basque beef rib, seared foie gras, leeks and Marsala red wine sauce*

\*\*\*

**Mousse pistache de Sicile, glace ricotta et coulis de fruits rouges**

*Sicilian pistachio mousse, ricotta ice cream and red fruits coulis*

\*\*\*

**Mignardises**



*Prix TTC, service inclus*