



Hotel - Restaurant - Bar

Menu de la Saint Sylvestre 2019 à 165€/personne
New Year's Eve Menu 165€/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