

DIX



MENU DU NOUVEL AN I 110€

(OPTION VÉGÉTARIENNE SUR DEMANDE)

tartelette homard & orange, sablé parmesan & ail noir, mini chou truffé
lobster & orange tartelette, parmesan biscuit with black garlic, mini choux bun with truffle

noix de saint jacques, fruit de la passion, grenade, fenouil
scallops, passion fruit, pomegranate, fennel

crème brûlée de foie gras
foie gras crème brûlée

lotte, pomme de terre, bisque de homard, caviar de Neuvic
monkfish, potato, lobster bisque, caviar

rôti de pintade truffé, chou de savoie
roasted guinea fowl, truffle, savoy cabbage

brie aux châtaignes
brie with chestnut

pavlova aux agrumes
passion fruit tart

mignardises & coupe de champagne à minuit

*merci de nous prévenir de toutes allergies et régimes alimentaires lors de la réservation.
please let us know of any allergies, dietary requirements, or dislikes when booking.*