

MENU ST-SYLVESTRE / NEW YEAR'S EVE MENU

360€ PRIX PUBLIC/ PUBLIC PRICE

L'amuse-bouche de la Saint-Sylvestre,  
Saint-Jacques au coulis de Caviar  
*New year's eve amuse bouche, Scallops and caviar coulis*

\*\*\*

Foie gras mi-cuit au sel de Guérande,  
gelée au thé, vinaigrette orange amère  
*Semi cooked Foie gras with salt of Guérande,  
tea jelly, bitter orange dressing*

\*\*\*

Velouté de « topinambour-truffe »  
*Velouté « Jerusalem Artichoke-truffles »*

\*\*\*

La selle de veau rôtie, pomme purée à la truffe noire,  
champignons au jus  
*Roasted veal saddle, black truffle mash potatoe,  
jus of mushrooms*

\*\*\*

« Le tout Chocolat »  
*« Completely Chocolate »*

SIGNED BY GUY SAVOY

Eau minérale/ *mineral water*  
Champagne\* à discrétion / *Champagne\* at will*  
Vin\* à discrétion / *Wine\* at will*  
Petit-déjeuner/ *Breakfast*

\* Selection du Paradis Latin/ *Paradis Latin selection*