

MENU
31 DÉCEMBRE 2024

Canapés

Maki de saumon et palmiste croquant
Ceviche de Saint-Jacques, citronnelle et lait de coco
Cube de foie gras confit et perle de framboise

Amuse-bouche

Crevette Unima et caviar de Kasnodar

Entrée

Dos de Black Cod au beurre, tombée de jeunes
poireaux et sauce au vin jaune

Plat

Ballotine de volaille de Bresse et pistaches vertes,
royale de foie gras, pommes Macaire

Dessert

Red velvet et chocolat blanc



Rs 5000/personne

MENU VÉG

Canapés

Maki arc-en-ciel
Croustillant au beurre de truffe
Tartelette à la compote de tomates cerises

Amuse-bouche

Espuma légère de betteraves rôties, quenelle de
chèvre frais et huile verte de basilic

Entrée

Fraîcheur de salade de cœur de palmiste croquant,
sorbet maison à la mangue, râpé de combava

Plat

Risotto crémeux à la truffe Plantin et mascarpone,
oignons confits caramélisés, tuile de parmesan
Reggiano

Dessert

Feuilleté tiède de pommes rouges caramélisées,
cannelle et badiane, crème glacée à la vanille
de Saint Julien d'Hotman



Rs 2,200/personne

MENU KIDS
31 DÉCEMBRE 2024

Entrée

Goujonnettes de poisson, sauce tartare et crudités

Plat

Volaille de Bresse cuite à basse température, mini carottes glacées, écrasé de pommes de terre

ou

Steak de bœuf grillé, mini carottes glacées et écrasé de pommes de terre

Dessert

Feuilleté tiède de pomme rouge caraméliser cannelle et badiane crème glacée à la vanille de St Julien D'Hotman



Rs 1,800/personne