



Menu Réveillon
New Year's Menu
Sylvester-Menü

31 DÉCEMBRE 2021

Par le Chef Julien Rodriguez



Origami de radis daïkon au tourteau, carpaccio d'avocat à la vinaigrette thaï

Origami of daïkon radish with crab, avocado carpaccio with Thai dressing
Origami von Daïkon-Rettich mit Krabben, Avocado-Carpaccio mit Thai-Vinaigrette

Homard poêlé, raviole de homard à la purée de carottes et gingembre, bisque au curcuma

Fried lobster, lobster ravioli with carrot & ginger puree, Turmeric bisque
Hummerravioli, mit Karotten-Ingwer-Püree, Hummersuppe mit Kurkuma

**Filet mignon de veau, gratin dauphinois à la truffe Tuber Melanosporum,
jus de veau au Porto et Madère**

Veal tenderloin, gratin dauphinois with Tuber Melanosporum truffle,
Porto & Madeira veal juice

Filet Mignon vom Kalb, Gratin dauphinois mit Trüffel Tuber Melanosporum,
Kalbfleisch mit Portwein und Madeira

Crème mascarpone à la noix de coco, vinaigrette mangue-passion, glace coco-banane-citron vert

Coconut mascarpone cream, mango-passion fruit dressing, coconut-banana-lime icecream
Kokosnuss Mascarpone Creme, Mango-Passions-Vinaigrette, Kokosnuss-Bananen-Limetten Eiscreme