

Menu Réveillon

New Year's Eve Menu
Sylvester-Menü

31 DÉCEMBRE 2022

Par la Cheffe Julie Bronner

Carpaccio de Saint-Jacques et truffe Tuber Melanosporum, crème de topinambour, poireaux torréfiés et condiment à la noisette

Carpaccio of scallops and "Tuber Melanoporum" truffle, Jerusalem artichoke cream,
torrefied leek and hazelnut condiment

Carpaccio von Jakobsmuscheln und Melanosporum-Trüffel, Topinamburcreme,
gerösteter Lauch und Haselnusswürze

Filet de Saint-Pierre poêlé, crèmeux de pommes de terre, marinière de coquillages, citron confit et pickles de chou-fleur

Pan fried Saint Peter's fish, creamy potato soup, seashells cooked in white wine, lemon confit
and cauliflower pickles

Gebratenes Petersfisch-Filet, cremige Kartoffeln, marinierte Muscheln, kandierte Zitrone
und Blumenkohlgurken

Tartare de litchi, granité de pamplemousse au Champagne rosé

Lychee tartare, grapefruit granita with a splash of Champagne
Litschi-Tartar, Grapefruit Granité mit Rosé-Champagner

Filet de boeuf façon Wellington, carottes fanes en écailles, feuille de sucrine braisée à la sauce soja, jus de boeuf corsé

Beef Wellington, fisch scale pattern, carrot tops, braised sucrine lettuce with soy sauce,
full bodied beef stock

Rinderfilet nach Wellington-Art, geschuppte grüne Karotten, in Soja Sauce geschmortes
Sukrinblatt, kräftiger Rindersaft

La clémentine : mousse légère à la verveine, clémentines rôties, biscuit croquant aux amandes et sorbet à la clémentine feuille de Corse

The clementine: light verbena mousse with roasted clementine hearts, crunchy almond
biscuit and corsican clementine sorbet

Die Clementine: gebratenen Clementinen, umhüllt von einem leichten Eisenkrautmousse
mit knusprigen Mandelbiskuit und Clementinensorbet

275€ TTC boissons comprises