

MENU NEW YEAR'S EVE

800 € par personne avec une bouteille
de Perrier Jouet Belle Époque pour 2 personnes

LES ENTRÉES

ROYALE DE FOIE GRAS

E, G, F, D, MU, S

Porto demi-glace, Parmesan Reggiano émulsion

Royale de foie gras, demi-glace with port wine, Parmesan Reggiano emulsion

L'ŒUF DE POULE

E, G, F, D, MU, S

Mollet et friant, caviar Oscietre & saumon fumé

Mollet egg and fried, Oscietra caviar & smoked salmon

LA PÂTE

CRABE DES NEIGES

E, G, F, D, M, S

Ravioles, jus de crustacés

Snow crab, in ravioli, shellfish jus

LE POISSON

LA SOLE DE PETIT BATEAU

F, D, G

Meunière au persil, purée de pommes de terre

Sole Meunière style with parsley, mashed potatoes

LA VIANDE

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS

E, G, F, D, M, S

Sauce Périgord à la truffe noire, pommes soufflées

Black Angus beef fillet, black truffle Périgord sauce, pommes soufflées

LES GOURMANDISES

LE CHAMPAGNE « PERRIER JOUET »

F, S

Belle Époque en granité, marmelade de framboises

Champagne Belle Époque in granita, raspberries marmelade

L'ILE - ST-BARTH

F, S

Blanc-manger, crème anglaise à la vanille des îles

Blancmange, vanilla custard with island vanilla

Joël Robuchon signature

C - CELERY | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS | MU - MUSTARD
P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | SH - SHELLFISH | S - SULPHITES

Tous nos prix sont en Euro, service et TVA compris / All prices are in Euro, including service and VAT
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / Please inform us of any food allergies