



# Menu du Nouvel-An

## AMUSE BOUCHE



## ENTRÉE

**Foie gras mi cuit au sumac et ses condiments**

*Foie gras "mi-cuit" with sumac and condiments*



## PLATS

**Bar rôti, beurre aux algues, tetragone tiedie**

*Roasted seabass, seaweed butter, warm spinaches*

**Bœuf confit cuit 10h, pomme grenailles  
et copeaux de truffe**

*Slow cooked beef confit ; baby potatoes, and truffle shavings*



## PRÉ-DESSERT

## DESSERT

**Pavlova aux agrumes et émulsion au champagne**

*Citrus Pavlova with champagne emulsion*

- 195 € -

*Une coupe de vin effervescent inclus*

# BOUBALÉ