

MENU DU NOUVEL AN \_ 140€

✂ COUPE DE CHAMPAGNE ✂

▣ AMUSE-BOUCHE ▣

HUÎTRE, TARTARE DE BŒUF ET HUILE PIMENTÉE

⌘ ENTRÉES (AU CHOIX) ⌘

**GAMBAS GRILLÉES**  
GUANCIALE, SABAYON ACIDULÉ

**BETTERAVE (V)**  
CRÈME DE RAIFORT, TAGETTE, FRAMBOISE

**TARTARE DE TOMATES CONFITES (V)**  
SIPHON MISO PISTACHE, FEUILLES DE BRICK

◀ PLATS (AU CHOIX) ▶

**SAINT-JACQUES**  
ÉCUME ACIDE, SALSIFIS FUMÉS, JUS CORSÉ HOMARDINE

**TOURNEDOS DE VEAU ROSSINI**  
POMMES BOUCHONS, ÉPINARDS, JUS DE VEAU

**RISOTTO À LA TRUFFE (V)**  
CHAMPIGNONS, PARMESAN, MIROIR DE PORTO

\* DESSERTS (AU CHOIX) \*

**MOUSSE AU CHOCOLAT**  
STREUSEL CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE

**LE SAINT-HONORÉ DU RIVIÉ**  
CRÈME PÂTISSIÈRE, GANACHE & PRALINÉ CAFÉ

NEW YEAR'S EVE MENU \_ 140€

✂ GLASS OF CHAMPAGNE ✂

▣ AMUSE-BOUCHE ▣

OYSTER, BEEF TARTARE AND CHILI OIL

✂ STARTERS (TO CHOOSE) ✂

**GRILLED GAMBAS**

GUANCIALE, ACIDULOUS ZABAGLIONE

**BEETROOT (V)**

HORSERADISH CREAM, TAGETTE, RASPBERRY

**SUNDRIED TOMATOES TARTARE (V)**

MISO PISTACHIO SIPHON, BRICK SHEETS

▣ MAINS (TO CHOOSE) ▣

**SCALLOPS**

ACIDULOUS FOAM, SMOKED SALSIFY, HOMARDINE STRONG JUS

**VEAL ROSSINI TOURNEDOS**

FONDANT POTATOES, SPINACH, VEAL JUS

**TRUFFLE RISOTTO (V)**

MUSHROOMS, PARMESAN CHEESE, PORTO GLAZE

\* DESSERTS (TO CHOOSE) \*

**CHOCOLATE MOUSSE**

CHOCOLATE STREUSEL, CUSTARD

**RIVIÉ SAINT-HONORÉ**

CUSTARD, COFFEE GANACHE & PRALINÉ