

MENU NOUVEL AN  
2025

1<sup>er</sup> Service — 18h30 ou 19h00 — 115,00€  
*1<sup>st</sup> Service — 6:30pm or 7pm — 115.00€*

Nous vous inviterons à libérer la table pour les clients du second service à 21h15.  
*We will kindly ask you to vacate the table for second-service guests at 9:15pm.*

2<sup>e</sup> Service — 21h45 / 22h / 22h30 — 150,00€  
*2<sup>nd</sup> Service — 9:45pm / 10:00pm / 10:30pm — 150€*

DJ Guest 22h00 – Until Late  
*Guest DJ from 10:00 pm to Until late*

## POUR COMMENCER

Arancini au Safran, Scamorza fumée, Tartare de Thon rouge et Caviar Oscietre  
*Saffron Arancini, Smoked Scamorza, Bluefin Tuna Tartare, and Oscietra Caviar*

1 coupe de Champagne

*1 glass of Champagne*

## ENTRÉES

Tartare de Noix de Saint-Jacques, Condiment Kumquat,  
Caviar Oscietre

*Scallop Tartare, Kumquat Condiment, Oscietra Caviar*

*ou / or*

Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Whisky Bellevoe,  
Chutney d'Échalote au Vinaigre Balsamique

*Half-Cooked Duck Foie Gras with Bellevoe Whisky,*

*Shallot Chutney with Balsamic Vinegar*

*ou / or*

Poêlée de Champignons Sauvages, Crème de Topinambour,  
Jaune d'Œuf Confit, Truffe Noire

*Sautéed Wild Mushrooms, Jerusalem Artichoke Cream,*

*Confit Egg Yolk, Black Truffle*

## PLATS

Ravioli à Truffe Noire, Ricotta, Parmesan,

*Black Truffle Ravioli, Ricotta, Parmesan*

*ou / or*

Filet de Bar Sauvage, Crème de Céleri à la Truffe Noire,  
Tombée d'Épinard, Sauce Vin Blanc

*Wild Sea Bass Fillet, Black Truffle Celery Cream,*

*Sautéed Spinach, White Wine Sauce*

*ou / or*

Linguine, Caviar Oscietre, Beurre Citronné

*Linguine, Oscietra Caviar, Lemon Butter*

## DESSERT

Mont Blanc, Crème de Marron, Coulis de Cassis

*Mont Blanc, Chestnut Cream, Blackcurrant Coulis*