

*Mises en Bouche*

*Appetizer*



*Foie Gras, Ecrevisses et Champignons en Ravioles,  
Bouillon de Crustacés aux Légumes*

*Foie Gras, Crayfish and Mushroom Ravioli,  
In a Seafood and Vegetable Broth*



*Galantine de Canard aux Figs et Fruits Secs,  
Jus Acidulé*

*Galantine of Duck with Figs and Dried Fruit,  
Juice Acidulé*



*Granité à la Liqueur de Myrtille et Lavande*

*Blueberry and Lavande Sorbet*



*Le Bar de Ligne Rôti, Crème d'Huîtres  
Et Pilaf de Riz des Incas*

*Roast Angled Sea Bass,  
Cream of Oysters and Pilau Rice*



*Tartare de Mangue et Gingembre,  
Mousse Mascarpone Parfumée à la Banane*

*Tartare of Gingered Mango,  
Mousse of Mascarpone Flavoured with Banana*



*Délice Framboise Citron, Crème Limoncello et  
Coulis de Fruits Epicés*

*Raspberry Lemon Delight,  
Limoncello Cream and Spiced Fruit Purée*

*MENU DU REVEILLON à 82 €*