

Menu de la Saint-Sylvestre

New Year's Eve

Huître végétalisée au vin des Ravatys

Oyster, Ravatys house wine jelly and fresh herbs

-

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, truffes noires,
purée de cerfeuil tubéreux montée au beurre noisette

*Sea scallops carpaccio, black truffles,
tuberous chervil purée flavored with browned butter*

-

Pigeonneau et foie gras poêlé, topinambours en textures,
condiment tétragone, jus corsé arabica

*Young pigeon and panseared foie gras, jerusalem artichoke in differents textures,
tetragona condiment, arabica strong juice*

-

Filet de Turbot, crème de chou-fleur, palais de céleri-rave rôtis au
piment d'Espelette, émulsion au lait d'amande à la cardamome verte

*Turbot filet, cauliflower cream, roasted celeriac with Espelette piment,
almond milk and green cardamome emulsion*

-

Le fromage de la Mère Richard en émulsion,
condiment poire aux noix de pecan

Emulsified « Mère Richard » cheese, pear and pecan nuts condiment

-

Benjamin Point vous propose de déguster son jardin d'hiver
autour de la mangue et du chocolat Jivara

Winter garden around mango and Jivara chocolate

-

Mignardises d'un soir de fête

Coupe de prosecco pour fêter la Nouvelle année

Prosecco glass and mignardises

99€ / pers

MENU DE FÊTE ET ANIMATION MUSICALE
NEW YEAR'S EVE MENU AND LIVE MUSIC

