



# New Year's Eve

## MENU

NOIX DE PETONCLES AUX AROMES SUR ECRIN DE WAKAME  
SCALLOPS WITH AROMATIC FLAVORS ON A BED OF WAKAME

\*\*\*

TARTARE DE THON FRAIS MARINE A L'HUILE DE SESAME  
REHAUSSE D'AGRUMES ECLATANTS, PARE D'OEUFS  
DE TRUITE ET SA POINTE YUZU  
FRESH TUNA TARTARE MARINATED IN SESAME OIL, WITH VIBRANT CITRUS  
GARNISHED WITH TROUT ROE AND A HINT OF YUZU

\*\*\*

FRAICHEUR DE L'OCEAN ET SA DOUCEUR FONDANTE  
BEURRE BLANC A LA VANILLE DE MADAGASCAR  
FRESHNESS OF THE OCEAN WITH ITS MELTING TENDERNESS  
VANILLA BUTTER SAUCE FROM MADAGASCAR

\*

SORBET YUZU AUX FRISSONS DE GINGEMBRE  
YUZU SORBET WITH A TOUCH OF GINGER

\*

TENDRE FILET DE BOEUF, JUSTE ROSE, AUX PÉTALES DE  
MORILLES ACCOMPAGNE DE SA SAUCE FOIE GRAS  
TENDER BEEF FILET, PERFECTLY PINK, WITH MOREL  
PETALS AND FOIE GRAS SAUCE

\*\*\*

CREATION DU CHEF PATISSIER  
CHEF PATISSIER'S CREATION