



MENU DE LA SAINT SYLVESTRE NEW YEAR'S EVE MENU

AMUSE-BOUCHE – APETIZER

Crispy rice thon & caviar
Tuna and caviar crispy rice

ENTRÉE AU CHOIX – STARTER TO CHOOSE

Carpaccio de daurade, aubergine shiso & truffe noire
Sea bream carpaccio, shiso eggplant & black truffle

Gua bao de bœuf angus confit – mayo truffé
Pulled beef gua bao – truffle mayo

PLAT AU CHOIX – MAIN COURSE TO CHOOSE

Poulpe grillé – butternut & spicy sriracha
Grilled octopus sweet potato & spicy sriracha

Filet de bœuf, jus corsé à la truffe noire
Beef filet, spicy truffe soy jus

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX – SIDE TO CHOOSE

Croquettes de patate douce & scamorza fumée – mayo ail noir
Homemade potato & truffle croquettes

DESSERT BENOIT CASTEL AU CHOIX – DESSERT TO CHOOSE

Cheesecake de saison Benoit Castel

Seasonal cheesecake Benoit Castel

Craquant chocolat Benoit Castel

Benoit Castel Chocolate Crunch

CAFÉ & MIGNARDISES

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Liste des allergènes disponible sur demande. Nos viandes proviennent de l'Union Européenne. Prix en euros nets, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

Our products are made in an environment where allergens are present, resulting in a risk of cross contamination. For more information about specific allergen, please speak to a member of staff. Our meats come from the European Union. All prices include value added tax at the prevailing rate and service charge. The house does not accept payment by check