



## MENU DU 31 DÉCEMBRE 2022 / 65 €

### COCKTAILS *au choix*

#### COCKTAIL PONCE DE LEON

Rhum, mangue, fruit de la passion, citronnelle

#### COCKTAIL SEX ON CBD

Tequila infusée au CBD, ananas, citron vert, grenadine

#### MOCKTAIL EXOTIC FRESH

Ananas, mangue, fruit de la passion, tonic

### ENTRÉES *au choix*

#### TRUFFLE AVOCADO TOAST

Pain de campagne, avocat, huile de truffe, graine de courges

#### GAMBAS TEMPURA

Gambas entières, jeunes pousses de salade et sauce aigre douce

#### VELOUTÉ DE LA SAINT SYLVESTRE

Châtaignes, patates douces, croûtons de pain

### PLATS *au choix*

#### BŒUF ANGUS ROSSINI

Onglet de Boeuf Angus mariné à la sauce soja, fois gras poêlé  
- Servi avec salade et gratin dauphinois

#### RISOTTO D'HIVER

Crème de truffe, champignons de Paris, parmesan,  
noisettes concassées, coriandre ciselée

#### MI CUIT SAUMON

Mi-cuit de saumon façon tataki, sésame doré, sauce soja  
- Servi avec une purée de patate douce

### DESSERTS *au choix*

#### CHEESE CAKE

Zeste de citron vert et coulis de fruits de la passion

#### MOELLEUX CHOCOLAT

Caramel beurre salé

#### TIRAMISU

À la vanille de Madagascar et spéculos