



SAINT-SYLVESTRE

New Year's Eve Menu



MENU

Escalope de foie gras de canard poêlée, crème de maïs
pop corn au curry et guanciaie grillé

Demi langouste pochée, mayonnaise à la truffe
et son craquelin

Carpaccio de Saint-Jacques au caviar
et son blinis au Raifort

Granité au champagne

Croustillant de Wagyu, duxelle de cèpes et morilles
et sa pomme Anna

Brillat-Savarin aux truffes

Vacherin glacé à la mandarine flambé au Cointreau

220€*

*Compris : Cocktail d'accueil La Bambola, eau et café



MENU

Pan-fried duck foie gras escalope with popcorn corn cream, curry and grilled guanciale

Half lobster poached with truffle mayonnaise and crackling

Scallop carpaccio with caviar and horseradish blinis

Champagne granita

Crispy Wagyu beef with cep and morel mushroom duxelle and Anna apple

Brillat-Savarin with truffles

Vacherin ice cream with mandarin flambéed with Cointreau

220€*

*Included: La Bambola welcome cocktail, water and coffee