



Ba ché to



Menu Réveillon du Nouvel An *New Year Eve Menu*



145€ par adulte / 45€ par enfant
€145 per adult / €45 per child

avec au choix, à partager, 4 mets, 3 mets au mibrasa, 1 met sucré
with the choices, to share, 4 classic dishes, 3 mibrasa dishes, 1 sweet dish

Une coupe de champagne par personne
One flute of champagne per person

METS



Foie gras, épices, poire, poivre de Timut
Foie gras, spices, pear, Timut pepper

Carpaccio de Saint Jacques, betterave, agrumes, menthe
Scallops carpaccio, beetroot, citrus fruits, mint



Salade de fenouil croquant, grenade
Crunchy fennel salad, pomegranate

Gnocchi, cèpes, morilles, châtaignes, Vin Jaune
Gnocchi, porcini, morels, chestnuts, Vin Jaune

Focaccia grillée, crème de crabe, oignons caramélisés, tartinade de courge rôtie au chèvre frais
Grilled focaccia, crab cream, caramelized onions, roasted squash with fresh goat cheese spread

Frites de panisse à la truffe, mayonnaise au yuzu
Fried truffled chickpea chips, yuzu mayonnaise

METS AU MIBRASA



Gambas Camarone, pastis, condiment fenouil, agrumes
Camarone king prawns, pastis, fennel condiment, citrus fruits

Filet de bœuf basse temperature, jus d'olives et citron, condiment artichaut, huile de thym
Slow cooked beef fillet, olives and lemons jus, artichoke condiment, thyme oil

Encalat au lait de brebis, truffes, topinambour
Sheep milk cheese, truffles, Jerusalem artichoke

Céleri rave crème de topinambour, éclats de pistaches
Celeriac, Jerusalem artichoke cream, crushed pistachios

METS SUCRÉS



Pâtisseries signées Théodore et Julie - Pâtisserie Volpert, Ansouis
Pastries by Theodore and Julie's - Patisserie Volpert, Ansouis