

Dîner du 24 Décembre

230€ hors boissons, taxes et service compris
Accord mets et boissons (5 verres de 10cl) : 100€ taxes et service compris

AMUSE-BOUCHES

*Huître Gillardeau spéciale n°3, gelée de chardonnay,
cresson de fontaine*

Tarama, citron vert, poutargue, blinis au lait entier

Pommes gaufrettes, gravelax de saumon, crème acidulée

ENTRÉE FROIDE

*Carpaccio de Noix de Saint-Jacques bretonnes,
huile de noisette, citron bergamotte*

ENTRÉE CHAUDE

*Duo de quenelles de langoustines bretonnes &
caviar Schrenki, velouté de chou-fleur à la bisque*

POISSON

*Filet de Sole de petit bateau poché au champagne,
mousseline de céleri rave, jus vert à la feuille de capucine*

VIANDE

*Suprême de Volaille fermière des Landes, sauce Albufera,
truffe noire melanosporum râpée, gnocchis poêlés,
jus court*

PAUSE FRAÎCHEUR

Sorbet mandarine, liqueur Napoléon

DESSERT

*Comme un panettone, glace Gianduja,
caramel à la fleur de sel*



Christmas Eve Dinner

230€ excluding beverage, all taxes and service included
Food and beverage pairing (5 glasses of 10cl): 100€ all taxes and service included

AMUSE-BOUCHES

Gillardeau special n°3 oyster, chardonnay jelly, watercress

Tarama, lime, bottarga, whole milk blinis

Crispy potatoe waffle, salmon gravlax, sour cream

COLD STARTER

Sea scallops carpaccio, hazelnut oil, bergamot lemon

HOT STARTER

*Langoustine from Brittany stuffing quenelle & Schrenki
caviar, cauliflower cream with prawn bisque (soup)*

FISH

*Handline Sole fillet poached with champagne,
celeriac cream, green juice infused with nasturtium leaves*

MEAT

*Farmed poultry breast from Les Landes, Albufera sauce,
melanosporum black truffle, pan fried gnocchis,
gravy sauce*

REFRESHING BREAK

Mandarin sorbet, Napoléon licor

DESSERT

*Gianduja ice cream(chocolate & hazelnuts) like a
panettone, sea salt caramel*



Dîner du 31 Décembre

290 € hors boissons, taxes et service compris
Accords mets et boissons (5 verres de 10 cl) : 120 € taxes et service compris

Soirée jazz au Bar James Joyce à partir de 18h



AMUSE-BOUCHES

Huître Gillardeau spéciale n°3, gelée de chardonnay, cresson de fontaine

Tarama, citron vert, poutargue, blinis au lait entier

Pommes gaufrettes, gravelax de saumon, crème acidulée

ENTRÉE FROIDE

Tarte fine aux cèpes & radis rose, truffe noire melanosporum

ENTRÉE CHAUDE

*Noix de Saint-Jacques bretonne dorée en coquille, tétragone,
sauce hollandaise & caviar Schrenki*

POISSON

*Blanc de Turbot de petit bateau poché, morilles, navets rôtis &
beurre blanc au vin jaune*

VIANDE

*Feuilleté de bœuf français façon Rossini, truffe noire melanosporum râpée,
jus réduit au porto*

PAUSE FRAÎCHEUR

Sorbet Granny Smith & Greygoose

DESSERT

*Omelette Norvégienne flambée au rhum de mélasse, glace vanille &
châtaigne, génoise aux zestes d'orange, meringue à l'italienne*

New Year's Eve Dinner

290 € excluding beverage, all taxes and service included
Food and beverage pairing (5 glasses of 10 cl): 120 € all taxes and service included

Live jazz at the James Joyce Bar from 6pm



AMUSE-BOUCHES

Gillardeau special n°3 oyster, chardonnay jelly, watercress

Tarama, lime, bottarga, whole milk blinis

Crispy potatoe waffle, salmon gravlax, sour cream

COLD STARTER

Porcinis & pink radish thin tartlet, melanosporum black truffle

HOT STRATER

*Pan fried scallops from Brittany, served in the shell, tetragon leaves,
hollandaise sauce & Schrenki caviar*

FISH

*Poached handline turbot fillet, morels mushrooms, roasted turnips,
"Beurre blanc" with Arbois, wine sauce*

MEAT

*Rossini style French beef like a Napoleon, melanosporum black truffle,
Porto gravy juice*

REFRESHING BREAK

Granny Smith sorbet & Greygoose vodka

DESSERT

*Baked Alaska with "molasse rum", chestnut & vanilla ice cream,
citrus sponge cake, Italian meringue*