

# Réveillon de la Saint-Sylvestre

## Menu à 110 €

Avec coupe de Champagne EPC ou à la carte  
*with a glass of Champagne or "à la carte"*

### ENTRÉES 40

Carpaccio de Saint-Jacques, fruit de la passion, condiment pimenté

*Scallops carpaccio, passion fruit, spicy condiment*

Foie gras mi-cuit maison, chutney de mangue & gingembre

*Home-cooked foie gras, mango & ginger chutney*

Carpaccio de dorade façon thaï

*Thai-style sea bream carpaccio*

Avocat, crabe, vinaigrette agrumes

*Avocado, crab, citrus vinaigrette*

Croustillant de gambas, basilic thaï, sauce spicy

*Crispy prawns, Thai basil, spicy sauce*

### PLATS 55

Le Tigre qui pleure

*Tiger beef*

Canard croustillant

*Crispy duck*

Cabillaud, lait de coco, citronnelle

*Cod, coconut milk, lemongrass*

Crevettes Sautées au Basilic Thaï

*Sauteed prawns with Thai basil*

Saint-Jacques poêlées au satay

*Pan-fried scallops with satay*

### DESSERTS 20

Moelleux chocolat grand cru

*Grand cru chocolate lava cake*

Ananas rôti parfumé à la citronnelle, glace coco

*Roasted pineapple flavored with lemongrass, coconut ice cream*

Vacherin mangue

*Meringue cake with mango ice cream*

Assiette de fruits exotiques

*Exotic fruit plate*

*Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.*

*Prices are net in euros. Service included. The restaurant does not accept checks.*

