Menu du réveillon du Nouvel An | New Year's Eve Dinner Menu

Apéritif | Appetizer

Huître à la sauce ponzu
Oyster with ponzu sauce

Coca croustillante au jambon ibérique
Crispy coca flatbread with Iberian ham

Puri au saumon fumé et crémeux de fromage
Smoked salmon puri with creamy cheese

Cuillère de tartare de thon à l'avocat
Spoon of tuna tartare with avocado

Bouchée de picanha fumée aux copeaux de foie gras
Smoked picanha bite with foie gras shavings

Entrée | Starter

Bisque de homard aux pétoncles juste snackés, artichaut confit, voile de bajoue de porc et huile de corail
Lobster bisque with lightly seared queen scallops, confit artichoke, pork jowl veil and coral oil

Poisson | Fish

Bar sauvage au beurre blanc parfumé au fenouil, tartare de céleri-rave braisé et huile verte
Wild sea bass with fennel-scented beurre blanc, braised celeriac tartare and green oil

Viande | Meat

Magret de canard braisé aux poires confites au grenache et crème de foie gras
Braised duck breast with pears confit in Grenache wine and foie gras cream

Dessert

Ganache au chocolat noir à 70 %, praliné froid aux noisettes et gaufrette croustillante
70% dark chocolate ganache with chilled hazelnut praline and crispy wafer

Petits Fours

Assortiment de nougats et de gaufrettes
Assortment of nougat and wafer biscuits

Boissons | Drinks

Eau, vin blanc Obsequi, vin rouge 5 Finques, cava Privat Brut Nature Reserva, café et infusions
Water, Obsequi white wine, 5 Finques red wine, Privat Brut Nature Reserva cava, coffee and herbal teas

110€ par personne | per person