

New Year's Eve

19.00-21.00 | €110

Includes a glass of champagne, perfectly paired to toast this festive evening in style.

AMUSE-BOUCHE

Fresh Oyster Delight   

Oyster, raw beetroot, blood orange, dill, and Roellinger salted pistachios.

STARTERS

Foie Gras with Oriental Spices 

Semi-cooked foie gras infused with Maghreb spices, date and fig chutney, served with multigrain bread.

Salmon Gravlax with Citrus Notes   

Dill-marinated salmon gravlax, grilled citrus segments, mustard seed pickles, sea beans, and pomegranate molasses.

MAIN

Aged Beef Tenderloin with Black Truffle  

Aged beef tenderloin, Périgord black truffle, black rice risotto with chanterelles, and rich meat jus.

French Monkfish Medallion   

Pan-seared monkfish medallion, creamy celery root, and vanilla emulsion.

DESSERT

Poached Pear with Enchanting Flavors 

Saffron and blood orange-poached pear, crispy kadaïf nest, and warm chocolate sauce.

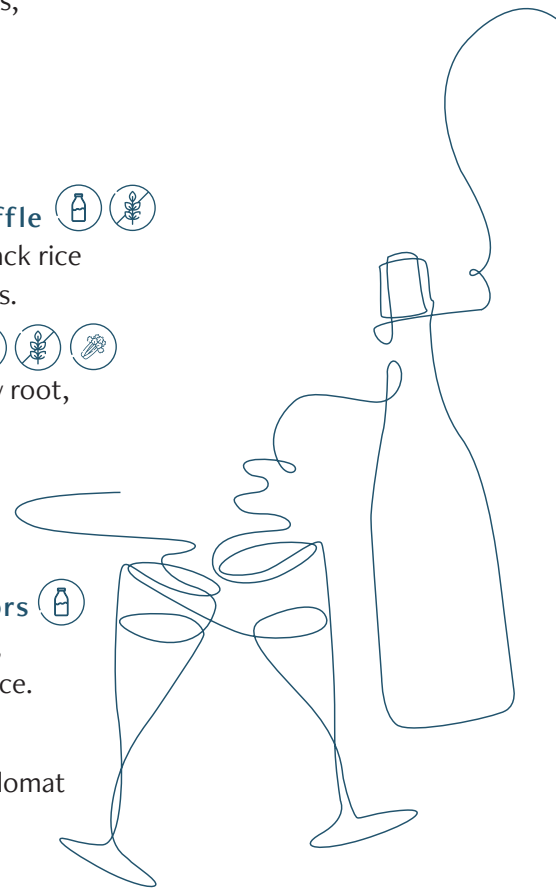
Gourmet Mille-Feuille 

Filo pastry mille-feuille, date coulis, vanilla diplomat cream, and rosemary-infused honey.

THE LIVING KITCHEN

Any allergies? Please let a Sidekick know

-  Gluten free  Dairy  Nuts  Fish
 Mollusks  Mustard  Celery



Menu de la Saint-Sylvestre

19h00-21h00 | €110

Le menu est accompagné d'un verre de champagne pour célébrer cette soirée festive.

AMUSE-BOUCHE

L'Huître en Fraîcheur

Huître, betterave crue, orange sanguine, aneth et éclats de pistaches au sel Roellinger.

ENTRÉES

Foie Gras aux Épices d'Orient

Foie gras mi-cuit parfumé aux épices maghrébines, chutney de dattes et figes, accompagné de pain aux céréales.

Gravlax de Saumon et Saveurs d'Agrumes

Saumon gravlax à l'aneth, suprêmes d'agrumes grillés, pickles de graines de moutarde, salicornes et mélasse de grenade.

PLATS

Filet de Bœuf Maturé et Truffe Noire

Filet de bœuf maturé, truffe noire du Périgord, risotto de riz noir aux chanterelles et jus de viande corsé.

Médailon de Lotte de France

Médailon de lotte délicatement poêlé, céleri-rave fondant et émulsion à la vanille.

DESSERTS

Poire Pochée aux Saveurs Envoûtantes

Poire pochée au safran et à l'orange sanguine, nid de kadaïf croustillant, coulis de chocolat chaud.

Mille-Feuille Gourmand

Mille-feuille de pâte filo, coulis de dattes, crème diplomate à la vanille et miel parfumé au romarin.

THE LIVING KITCHEN

Des allergies? Veuillez informer un Sidekick.

 Sans Gluten  Lait  Fruits à coque  Poissons

 Mollusques  Moutarde  Céleri

New Year's Eve

21.30-00.00 | €125

Includes a glass of champagne, perfectly paired to toast this festive evening in style.

AMUSE-BOUCHE

Fresh Oyster Delight

Oyster, raw beetroot, blood orange, dill, and Roellinger salted pistachios.

STARTERS

Foie Gras with Oriental Spices

Semi-cooked foie gras infused with Maghreb spices, date and fig chutney, served with multigrain bread.

Salmon Gravlax with Citrus Notes

Dill-marinated salmon gravlax, grilled citrus segments, mustard seed pickles, sea beans, and pomegranate molasses.

MAIN

Aged Beef Tenderloin with Black Truffle

Aged beef tenderloin, Périgord black truffle, black rice risotto with chanterelles, and rich meat jus.

French Monkfish Medallion

Pan-seared monkfish medallion, creamy celery root, and vanilla emulsion.

DESSERT

Poached Pear with Enchanting Flavors

Saffron and blood orange-poached pear, crispy kadaïf nest, and warm chocolate sauce.

Gourmet Mille-Feuille

Filo pastry mille-feuille, date coulis, vanilla diplomat cream, and rosemary-infused honey.

THE LIVING KITCHEN

Any allergies? Please let a Sidekick know

-  Gluten free  Dairy  Nuts  Fish
 Mollusks  Mustard  Celery

Menu de la Saint-Sylvestre

21h30-00h00 | €125

Le menu est accompagné d'un verre de champagne pour célébrer cette soirée festive.

AMUSE-BOUCHE

L'Huître en Fraîcheur

Huître, betterave crue, orange sanguine, aneth et éclats de pistaches au sel Roellinger.

ENTRÉES

Foie Gras aux Épices d'Orient

Foie gras mi-cuit parfumé aux épices maghrébines, chutney de dattes et figes, accompagné de pain aux céréales.

Gravlax de Saumon et Saveurs d'Agrumes

Saumon gravlax à l'aneth, suprêmes d'agrumes grillés, pickles de graines de moutarde, salicornes et mélasse de grenade.

PLATS

Filet de Bœuf Maturé et Truffe Noire

Filet de bœuf maturé, truffe noire du Périgord, risotto de riz noir aux chanterelles et jus de viande corsé.

Médailon de Lotte de France

Médailon de lotte délicatement poêlé, céleri-rave fondant et émulsion à la vanille.

DESSERTS

Poire Pochée aux Saveurs Envoûtantes

Poire pochée au safran et à l'orange sanguine, nid de kadaïf croustillant, coulis de chocolat chaud.

Mille-Feuille Gourmand

Mille-feuille de pâte filo, coulis de dattes, crème diplomate à la vanille et miel parfumé au romarin.

THE LIVING KITCHEN

Des allergies? Veuillez informer un Sidekick.

 Sans Gluten  Lait  Fruits à coque  Poissons

 Mollusques  Moutarde  Céleri