

GIRAFE

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

350€ / personne

Prix net TTC en euros, service inclus

GOUJONNETTE DE SOLE, SAUCE TARTARE

VELOUTÉ DE POTIMARRON, TRUFFE NOIRE

TARTARE DE SAINT-JACQUES, CURRY JAUNE

•

CARPACCIO DE BAR, CAVIAR, VINAIGRETTE FUMÉE

OU

RAVIOLE DE BŒUF CONFIT, CONSOMMÉ À LA TRUFFE NOIRE

•

FILET DE BŒUF ROSSINI, PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE

OU

FILET DE TURBOT, PLEUROTÉS, GIROLLES, VIN JAUNE, CAVIAR

•

TARTE POMME-KIWI, GLACE VANILLE

OU

PAVLOVA POIRE-CHOCOLAT

GIRAFE

TUESDAY, DECEMBER 31TH 2024

350€ / person

Net price in euros, service included

SOLE GOUJONNETTE, TARTAR SAUCE

PUMPKIN VELOUTE, BLACK TRUFFLE

SCALLOPS TARTAR, YELLOW CURRY

•

SEA BASS CARPACCIO, CAVIAR, SMOKED DRESSING

OR

CANDIED BEEF RAVIOLI, TRUFFLE BROTH

•

ROSSINI STYLE BEEF FILLET, TRUFFLE MASHED POTATOES

OR

TURBOT FILLET, MUSHROOMS, YELLOW WINE, CAVIAR

•

APPLE AND KIWI TART, VANILLA ICE CREAM

OR

PEAR AND CHOCOLATE PAVLOVA

La · Suite

Mardi 31 décembre 2024

350 € / PERSONNE

PRIX NET TTC EN EUROS, SERVICE INCLUS

VELOUTÉ D'ARTICHAUT, TRUFFE NOIRE

TARTARE DE SAINT-JACQUES, CAVIAR

CREVETTES CROUSTILLANTES, MAYONNAISE SOJA

TARTARE DE LANGOUSTINES, CRÈME ACIDULÉE AU CAVIAR

OU

ÉCREVISSES, FOIE GRAS, MORILLES
JUS DE VOLAILLE CRÉMÉ

FILET DE SAINT-PIERRE, CAROTTES NOUVELLES
JUS RÉDUIT CAROTTE-ORANGE

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE, MORILLES, TRUFFE NOIRE,
JUS CRÉMÉ AU FOIE GRAS

TARTE CHOCOLAT, GLACE VANILLE

OU

PAVLOVA ANANAS-COCO

La · Suite

Tuesday, December 31th 2024

350 € / PERSON

NET PRICE IN EUROS, SERVICE INCLUDED

ARTICHOKE VELOUTE, BLACK TRUFFLE

SCALLOPS TARTAR, CAVIAR

CRISPY PRAWNS, SOY MAYONNAISE

NORWAY LOBSTER, SOUR CREAM, CAVIAR

OR

CRAYFISH, DUCK FOIE GRAS, MORELS MUSHROOMS,
CREAMY CHICKEN JUICE

JOHN DORY FILLET, YOUNG CARROTS,
ORANGE AND CARROT JUICE

OR

CHICKEN BREAST, MORELS MUSHROOM, BLACK TRUFFLE,
CREAMY FOIE GRAS JUICE

CHOCOLATE TART, VANILLA ICE CREAM

OR

PINEAPPLE AND COCONUT PAVLOVA