



Saint-Sylvestre

**Velouté de potimarron,
Éclats de noisettes, caviar d'esturgeon Oscietre**

**Terrine de foie gras de canard mi-cuit du Périgord,
Chutney de mangue et d'ananas aux perles de Monbazillac**

**Raviole de homard bleu de Bretagne,
Fenouil confit au gingembre, émulsion de basilic thaï**

**Paleron de veau cuit 7h,
Mijoté de pommes grenailles et châtaignes aux morilles
Réduction de vin jaune du Jura**

ou

**Noix de Saint Jacques des côtes de Bretagne,
Mousseline de ratte du Touquet aux artichauts
Râpée de truffe noire, sauce périgourdine**

**Fraîcheur d'agrumes aux herbes de Lippia
Crème glacée au citron de Sicile
Granité de champagne à la vanille**

**Café de la Maison Lomi
Bébé financier aux amandes, cake praliné, tartelette framboise pistache**

***Prix toutes taxes comprises - Hors boisson
195 € Par personne***





New Year's Eve

Velouté of Red Kuri Squash

Hazelnut shards, Ossetra sturgeon caviar

Semi-Cooked Duck Foie Gras Terrine from Périgord

Mango and pineapple chutney with Monbazillac pearls

Blue Lobster Ravioli from Brittany

Ginger-braised fennel, Thai basil emulsion

Seven-Hour Braised Veal Shoulder, "Rossini" Style

Stew of baby potatoes and chestnuts with morels

Creamy reduction of Vin Jaune from Jura

or

Scallops from the Coast of Brittany

Ratte potato mousseline with artichokes

Freshly shaved black truffle, Périgord-style sauce

Citrus Freshness with Lippia Herbs

Sicilian lemon ice cream

Champagne and vanilla granita

Pur Salvador Coffee - Maison *Lomi*

Almond mini-financier - Raspberry-pistachio tartlet - Praline cake

€195 Per person

Tax included, beverages not included

