



# 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*

