



LA BAUHINIA



DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL CHRISTMAS EVE MENU

220€ par personne | €220 per person

AMUSE-BOUCHE | APPETISER

Carpaccio de Saint-Jacques, sésame et citron noir, kalamansi
Scallops carpaccio, sesame and black lemon, kalamansi

ENTRÉE | STARTER

Foie gras et chocolat noir 68%, pain d'épeautre
Foie gras and 68% dark chocolate, spelt bread

POISSON | FISH

Turbot rôti au beurre d'algues, légumes oubliés, sauce caviar
Roast turbot with seaweed butter, forgotten vegetables, caviar sauce

VIANDE | MEAT

Filet de veau poêlé au réglisse, panais, trompettes de la mort et mûres
Pan-fried veal fillet with liquorice, parsnips, black trumpets and blackberries

DESSERT

Le panettone de Maxence Barbot
Glace panettone aux fruits confits, crème et éclats de panettone caramélisés
Maxence Barbot's panettone
Panettone ice cream with candied fruit, cream and caramelised panettone flakes



LA BAUHINIA



DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

350€ par personne | €350 per person

AMUSE BOUCHE | APPETISER

Huitre en gelée de caviar, pain noir toasté, crème montée au citron vert
Oysters in caviar jelly, toasted dark bread, lemon whipped cream

ENTRÉE | STARTER

Homard confit au beurre noisette, caviar Kristal, émulsion de bisque
Lobster confit with hazelnut butter, Kristal caviar, bisque emulsion

POISSON | FISH

Noix de Saint-Jacques snackées, topinambour, truffes, jus de coquillage truffé
Snacked scallops, Jerusalem artichoke, truffles, truffled shellfish juice

VIANDE | MEAT

Boeuf Normand façon rossini
Rossini style Norman beef

DESSERT

Dessert de Maxence Barbot
Maxence Barbot's dessert

