



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

