



LA BAUHINIA

DÎNER DE NOËL CHRISTMAS EVE DINNER

220€ par personne – boissons non incluses

€220 per person – excluding drinks

AMUSE-BOUCHE | AMUSE-BOUCHE

Raviole de foie gras, émulsion aux agrumes

Foie gras ravioli with citrus emulsion

ENTRÉE | STARTER

Langoustine rôtie et crème d'ail, champignon Eryngii grillé et gel de citron

Roasted langoustine with garlic cream, grilled Eryngii mushroom and lemon gel

POISSON | FISH

Filet de Turbot, compression de pomme de terre et topinambour, beurre blanc au champagne et caviar

Turbot fillet with potato and Jerusalem artichoke press, champagne beurre blanc and caviar

VIANDE | MEAT

Suprême de Volaille et sa sauce poulette, courge rôtie, châtaigne et trompette de la mort

Poultry supreme with "poulette" sauce, roasted squash, chestnuts, and black trumpet mushrooms

DESSERT | DESSERT

Gavotte Croustillante à la vanille,

marmelade de poire et copeaux de truffe fraîche

Crispy vanilla "gavotte", pear marmalade and fresh truffle shavings



En cas d'allergies, d'intolérances ou régimes alimentaires, merci de nous en faire part. Une carte des allergènes est à votre disposition. Prix nets en Euros, taxes & service compris. Cet établissement n'accepte pas les chèques.

If you have any allergies, intolerances, or dietary requirements, please consult our allergen list. Net prices in Euros, taxes & service included. This restaurant does not accept checks.