



LA BAUHINIA

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

350€ par personne – boissons non incluses

€350 per person – excluding drinks

AMUSE-BOUCHE | AMUSE-BOUCHE

Raviole aux fromages et truffe Melanosporum

Cheese ravioli with Melanosporum truffle

ENTRÉE | STARTER

Carpaccio de Saint-Jacques, orange sanguine et crème d'olive taggiasche

Scallop carpaccio with blood orange and taggiasca olive cream

POISSON | FISH

Homard façon thermidor, gnocchi de pomme de terre et duxelles de shiitakés

Lobster Thermidor style, potato gnocchi and shiitake duxelles

VIANDE | MEAT

Joue de bœuf à la royale, cassoulette de petit épeautre et potimarron

Royal-style beef cheek, small spelt cassoulet and red kuri squash

DESSERT | DESSERT

Cristalline aux algues, nuage citronné, marmelade au citron et grains de caviar

Seaweed crystalline, lemon cloud, lemon marmalade and caviar pearls



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.