



LE B O R D E A U X

*Menu de la*  
**SAINT-SYLVESTRE**

31 décembre 2023

*Amuse-bouche*

**Œuf caviar de la maison Sturia**

---

*Entrées*

**Foie gras**

“guakiwi”, jus acidulé et brioche

**Saint-Jacques**

snackées, espuma Mont-d’Or et truffe

---

*Plats*

**Saint-Pierre**

risotto à la truffe, émulsion de coquillages

**Quasi de veau**

légumes de saison, jus corsé à la truffe

---

*Fromages affinés*

---

*Dessert*

**Fraîcheur exotique,**  
coco, mangue et fruit de la passion

215 €





LE B O R D E A U X

*New's Year Eve*

**MENU**

December 31st, 2023

*Amuse-bouche*

**Egg with Sturia caviar**

---

*Starters*

**Foie gras**

“guakiwi”, tangy juice, and brioche

**Seared scallops**

Mont-d’Or foam, and truffle

---

*Main-courses*

**Saint-Pierre fish**

truffle risotto, shellfish emulsion

**Veal medallion**

seasonal vegetables, strong truffle jus.

---

*Aged Cheeses*

---

*Dessert*

**Exotic freshness**

coconut, mango, and passion fruit

215 €

