

*Saint
Sylvestre*

Mimosa



Amuse-bouche

Entrées

Ravioli d'herbes potagères, bouillon de parmesan truffé
Garden herb ravioli with truffled Parmesan broth

Transparence de Noix de Saint-Jacques, truffe noire, huile d'olive
Thinly sliced scallops with black truffle and olive oil

Foie gras de canard poché dans un léger consommé aux paillettes
Poached duck foie gras in a light consommé with edible gold flakes



Plats

Le Jardin d'Hiver Riviera, vinaigrette légère au jus de truffe
Riviera Winter Garden Salad with a light truffle juice vinaigrette

Bar de Bretagne étuvé au champagne, jus de cuisson perlé de caviar
Champagne-steamed Brittany sea bass, caviar pearls in its cooking jus

Belle volaille de Bresse, sauce Albufera, légumes truffés
Bresse chicken with Albufera sauce and truffled vegetables

Fromage

Mont d'Or à la cuillère, mesclun
Spoonable Mont d'Or cheese with mixed salad leaves

Desserts

Palais d'Or Mimosa "2027"

Coupe rafraîchie de clémentine corse, marron, meringue croustillante
Chilled Corsican clementine dessert, chestnut and crispy meringue

Soufflé du Nouvel An à la poire, sorbet sangria
New Year's pear soufflé with sangria sorbet

190€

Prix nets TTC, service inclus
Prices include VAT and service