

LE BISTROT

DE L'AUPIHO

DINER DU RÉVEILLON DE NOËL

Canapés

Vichyssoise de chou-fleur à la citronnelle
Cauliflower and lemongrass vichyssoise

Tartare de langoustines
et de betteraves, beurre blanc
Langoustine and beetroot tartare, beurre blanc

Homard bleu, anis, passion et fines herbes
Blue lobster, anise, passion fruit and fresh herbs

Agneau de lait en croûte d'herbes,
jus truffé et pommes dauphines
Herb-crusted milk-fed lamb,
truffle jus and pommes dauphine

After Eight

Bûche de Noël
Christmas Yule log

110€ par personne

DINER DU RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

Canapés

Carpaccio de topinambours
et clémentines de Provence
Jerusalem artichoke carpaccio
and Provence clementines

Tartare de langoustines
et de betteraves, beurre blanc
Langoustine and beetroot tartare, beurre blanc

Filet de turbot grillé, épinards,
béchamel de salsifis et jus de cochon
Grilled turbot fillet, spinach,
salsify béchamel and pork jus

Tourte de volaille de Bresse aux champignons
et au foie gras, sauce fine champagne
Bresse poultry pie with mushrooms and foie gras,
fine Champagne Cognac sauce

After Eight

Poire pochée et sabayon, mandarine et marron
Poached pear and sabayon, mandarin and chestnut

110€ par personne