

LVTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOUVEL AN
AU SALON SAINT-GERMAIN

*NEW YEAR EVE'S DINNER
SALON SAINT-GERMAIN*

Mardi 31 décembre 2019
Tuesday December 31st, 2019

Topinambour et truffe noire

Comme un risotto, chips, émulsion noisette et vinaigre de Xères

Truffled Jerusalem artichoke risotto, crisps, hazelnut and sherry vinegar emulsion

Tourteau

Au naturel, pannacotta à l'amande, consommé de carcasse rafraîchi au shiso vert,
caviar Oscietre et tuiles à la noisette

*Brown crab, almond pannacotta, green shiso crab consommé,
Ossetra caviar and hazelnuts crisps*

Turbot

Nacré au beurre, salsifis aux algues, citron, câpres et jus à la livèche

Butter simmered turbot, salsify with seaweed, lemon, capers and lovage jus

Bœuf charolais

Façon royale, feuilleté, foie gras, truffe noire et siphon de panais au cacao

Charolais beef "à la royale", puff pastry, foie gras, black truffle and parsnip foam

Mont Blanc

Crème de marrons d'Ardèche, marmelade de clémentine corses au poivre Timut,
meringue et sorbet clémentine

*Ardèche chestnut cream Mont Blanc, Corsican clementine and
Timut pepper marmalade, meringue and clementine sorbet*

Chocolat v.2020

Biscuit dacquoise, ganache chocolat millésimé Lutétia, mousse tonka,
truffe noire et glace noisette du Piémont

*Dacquoise biscuit, Lutetia chocolate ganache, tonka mousse,
black truffle and Piedmont hazelnut ice cream*

Mignardises, café et thé

Delicacies, coffee and tea

390 € par personne

390 € per person

Ce menu est susceptible d'être ajusté en fonction des arrivages de produits frais.

This menu may vary depending upon seasonal product deliveries