



REVEILLON ST-SYLVESTRE 2025

MARLOE BIARRITZ

Amuse-bouche

Saint-Jacques Normande en Coquille
Vinaigrette noisette, émulsion tiède d'ail noir
Livèche & citron vert

Salpicon de Langoustines Bretonnes au combawa
Dashi infusé à la citronnelle,
Jeunes pousses de coriandre et citron caviar

Foie gras de canard confit en feuille de choux
Anguille fumée, pomme verte et shizo vert
Bouillon de pot au feu

Le Turbot rôti au beurre d'algues

Ragoût de coquillages au safran
Citron confit et Caviar Oscietre

Suprême de volaille "Baserri" sauce Albufera
Légumes de saison braisés,
Râpé de truffe noire Melanosporum du Périgord

Vacherin « Mont d'or »
Truffe noire Melanosporum du Périgord

Le Mont Blanc revisité
Crème à la vanille bourbon,
Marrons et compotée de myrtilles

Mignardises

189 €