REVEILLON ST-SYLVESTRE
2026

MARLOE BIARRITZ

Menu Dégustation en 6 services
189 € par personne

Amuse-bouche

Le Foie Gras de la Maison “Paris”
Confit par nos soins, fine gelée de citron
Vanile de Malala, tagètes

Les Coquilles Saint-Jacques Normandes snackées
Crème de cresson, Poire comice
Caviar de la maison Kaviari

Le Turbot de Galice rôti
Piquillos, ananas et jeunes pousses de coriandre
Bouillon de crevettes grises façon Thaï

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

Vacherin
Truffe noire Melanosporum du Périgord

Le Traditionnel soufflé au grand Marnier
Fraîcheur d’orange sanguine

Mignardises