BONNIE

MENU NEW YEAR'S EVE

300 € / PERSONNE

Prix net TTC en euros, service inclus
Net price in euros, service included

BONNIE'S AMUSE-BOUCHES

TARTELETTE CROUSTILLANTE DE LANGOUSTINE
Crispy Norway lobster tartlet

POMME DE TERRE SOUFFLÉE, CRÈME MONTÉE, CAVIAR
Soufflé potato, whipped cream, caviar

TUILE CROUSTILLANTE AU PARMESAN, TOPINAMBOUR, TRUFFE NOIRE
Crispy parmesan tuile, Jerusalem artichoke, black truffle

FOIE GRAS DE CANARD MARBRÉ AU CACAO, CHUTNEY DE POIRE & HIBISCUS
Marbled duck foie gras with cocoa, pear & hibiscus chutney

OU

RAVIOLE DE HOMARD, TOPINAMBOUR, CAVIAR
Lobster ravioli, Jerusalem artichoke, caviar

SAINT PIERRE RÔTI, GNOCCHI DE POMME DE TERRE TRUFFÉS, SABAYON AU VIN JAUNE
Roasted John Dory, truffled potato gnocchi, yellow wine sabayon

OU

BOEUF WELLINGTON, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE, JUS AU FOIE GRAS
Beef Wellington, truffled potato mousseline, foie gras gravy

« ÉCLAT DE MINUIT »
CHOCOLAT BLANC ET CITRON VERT, RIZ SOUFFLÉ CROUSTILLANT, PASSION
White chocolate and lime, crispy puffed rice, passion


BONNIE