

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

CHIPS DE POIS CHICHE, CAVIAR OSCIÈTRE

Chickpea crisp, Oscietra caviar

TEMPURA DE HOMARD

Lobster tempura

GAMBAS, LECHE DE TIGRE

King prawn, leche de tigre

RAVIOLE DE LANGOUSTINES, BEURRE BLANC AU CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE

Langoustine ravioli, white butter sauce, Imperial caviar from Sologne

**SAINT-JACQUES RÔTIES, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE,
BISQUE DE HOMARD**

Roasted scallops, truffled potato mousseline, lobster bisque

ou

**BOEUF WELLINGTON, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE,
JUS AU FOIE GRAS**

Beef Wellington, truffled potato mousseline, foie gras gravy

« DÉLICE DE MINUIT »

BISCUIT MACADAMIA, CROUSTILLANT CHOCOLAT, MOUSSE VANILLE TRUFFÉE

Macadamia biscuit, chocolate crisp, truffled vanilla mousse

