

BONNIE

MENU NEW YEAR'S EVE

200 € / PERSONNE

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

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

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 SOUFLÉE, 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 SOUFLÉ CROUSTILLANT, PASSION

White chocolate and lime, crispy puffed rice, passion

