


ROOFTOP DU SOLEIL D'OR

# MENU

## *Saint Sylvestre*



Tartelette au caviar Prunier  
Mousse d'avocat et crevettes

\*\*\*\*\*

Emietté de king crab, ricotta  
Fines herbes et perles jaunes

\*\*\*\*\*

Mi-cuit de foie-gras  
Chutney de figes au gingembre et citronnelle

\*\*\*\*\*

Granité au champagne Roederer rosé

\*\*\*\*\*

Noix de St Jacques snackées, caviar osciètre Prunier  
Vierge de légumes et cébettes

\*\*\*\*\*

Bœuf de Kobe A5, Wagyu  
Pommes pailles et sauce relevée aux herbes

\*\*\*\*\*

Brie de Meaux à la truffe Tuber Melanosporum  
Bouquet de salade d'hiver

\*\*\*\*\*

Fraicheur d'agrumes

\*\*\*\*\*

Pavlova au chocolat tonka  
Meringue cacao et caramel onctueux

350€



GRAND HÔTEL SOLEIL D'OR





SOLEIL D'OR ROOFTOP

# MENU

## *New Year's Eve*



Caviar Prunier St James tartlet  
Avocado mousse and prawns

\*\*\*\*\*

King crab tartar  
Ricotta, herbs & lemon caviar

\*\*\*\*\*

Duck foie gras « mi-cuit »  
Fig chutney, ginger and finger lime

\*\*\*\*\*

Roederer rosé champagne granita

\*\*\*\*\*

Snacked Scallops with Prunier osciètre caviar  
Vegetables and onions

\*\*\*\*\*

A5 Kobe beef, Wagyu  
Crispy fries & spicy herb sauce

\*\*\*\*\*

Traditional « Brie de Maux » with black truffle  
Winter leaves salad

\*\*\*\*\*

Citrus delicacy

\*\*\*\*\*

Tonka chocolate pavlova  
Cocoa meringue and creamy caramel

350€



GRAND HÔTEL SOLEIL D'OR

