# NEW YEAR'S EVE

## Menu



PAR LA CHEFFE EXECUTIVE MARGAUX OCCELLI

BY EXECUTIVE CHEF MARGAUX OCCELLI

CAGNES-SUR-MER

BISTRONOMIQUE

*beach*

# MENU
## DE LA SAINT-SYLVESTRE
*New ear's Eve Menu*

LIVE MUSIC - BLUE VELVET AVEC MARIE MENEY ET DIDIER RANUZZY AU SAXOPHONE
LIVE MUSIC – BLUE VELVET WITH MARIE MENEY AND DIDIER RANUZZY AT THE SAXOPHONE

# 139 €

PAR PERSONNE, HORS BOISSONS
PER PERSON, DRINKS NOT INCLUDED

## MISE EN BOUCHE / AMUSE-BOUCHE

**Saumon mariné, délicatesse iodée - Crème au wasabi et cracker**
Marinated salmon with delicate flavours of the sea - Wasabi cream and cracker

## ENTRÉE / STARTER

**Damier de Saint-Jacques et truffe - Carpaccio délicat aux saveurs marines et truffées**
Scallop and truffle checkerboard - Delicate carpaccio with flavours of the sea and truffle

## POISSON/ FISH COURSE

**Pavé de bar, esprit marin - Asperges, bisque de homard et huile aux herbes**
Sea bass fillet with a maritime twist - Asparagus, lobster bisque and herb oil

## VIANDE/ MEAT COURSE

**Quasi de veau, sauce aux morilles - Mousseline de carottes à l'orange et mini-carottes glacées**
Veal rump with morel mushroom sauce - Orange-infused carrot mousseline and glazed baby carrots

## FROMAGES AFFINÉS/ MATURED CHEESES

**Morbier, saint-nectaire et mesclun**
Morbier, Saint-Nectaire and mixed baby greens

## DESSERT / DESSERT

**Dôme pomme et caramel - Douceur fruitée et notes caramélisées**
Apple and caramel dome - Fruity sweetness with caramel notes

RÉSERVEZ VOTRE TABLE PAR TÉLÉPHONE AU 04 93 73 39 52 OU DIRECTEMENT À LA RÉCEPTION.
RESERVE YOUR TABLE BY CALLING +33 (0)4 93 73 39 52 OR DIRECTLY AT RECEPTION.