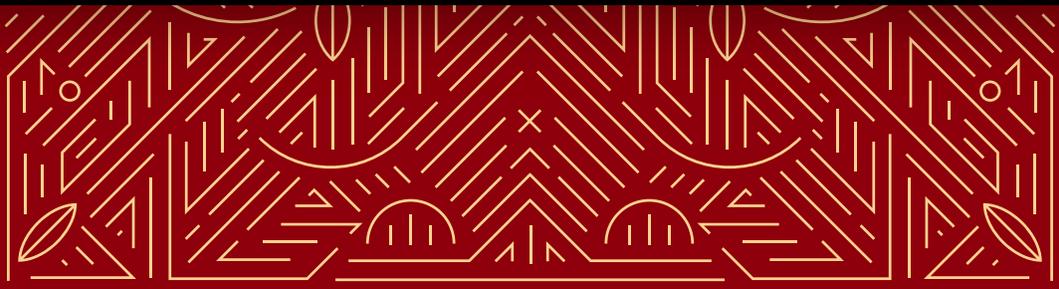


**Réveillon du Nouvel An**  
*New Year's Eve*

**2024**



# MENU

**DIMANCHE 31 DÉCEMBRE - SUNDAY 31<sup>ST</sup> DECEMBER**

Coupe de champagne  
*Complimentary glass of champagne*

◆ **AMUSE-BOUCHE** ◆ **APPETIZER** ◆

◆ **ENTRÉES** ◆ **STARTER** ◆

Ceviche de bar,  
accompagné d'un tartare d'avocat assaisonné au citron vert.  
*Sea bass ceviche,  
accompanied by avocado tartare and lime.*

Raviole à la truffe d'Imouzzer,  
dans un bouillon de thé vert, garnie de copeaux de parmesan.  
*Imouzzer truffle ravioli in a green tea broth,  
topped with Parmesan shavings.*

◆ **PLAT** ◆ **MAIN COURSE** ◆

Médallions de homard bleu en civet,  
servi avec un risotto crémeux à l'encre de seiche,  
agrémenté d'un pesto jaune de pignons de pin et de tuiles de parmesan.  
*Blue Lobster stewed in medallions,  
accompanied by a creamy squid ink risotto,  
enhanced with a yellow pine nut pesto and Parmesan tiles.*

Mignon de veau laqué, servi avec une mousseline onctueuse de butternut,  
nappé d'une sauce parfumée aux champignons noirs.  
*Lacquered veal fillet, served with a velvety butternut mousseline,  
and drizzled with a sauce infused with black mushrooms.*

Sorbet aux eaux-de-vie de mahia, parfumé au basilic  
*Normandy style sorbet*

Coquelet rôti à la façon de la chef Abida,  
farçi à la semoule et aux raisins secs, sauce aux trois épices.  
*Roasted spring chicken in the style of Chef Abida,  
stuffed with couscous and raisins, served with a three-spice sauce.*

◆ **DESSERT** ◆ **DESSERT** ◆

Dessert servi en buffet.  
*Dessert served in buffet-style.*