



# MENU

## Saint-Sylvestre

**68€**  
par personne  
31/12/2024

### Apéritif

Kir Royal accompagné de ses  
Amuse-bouches  
Samoussa croustillant au canard

### Entrées au choix

Soupe de raviolis Saint-Jacques et  
crevettes façon Tom Kha  
(Une explosion de saveurs avec du lait de coco,  
galanga et champignons)

ou

Tartare de bœuf charolais façon Larb  
(Découpe au couteau, citron vert, citronnelle et  
condiments thaï)

### Plats au choix

Gigot d'Agneau Massaman  
(Tendre épaule d'agneau mijotée, mini carottes,  
pommes de terre, cacahuètes grillées et coriandre  
fraîche)

ou

Filet de bar rôti au curry rouge  
(Délicatement parfumé à la crème de coco,  
accompagné de riz parfumé)

### Dessert

Soupe de fruits frais exotiques et Mochi au Yuzu



# New Years Eve MENU

**68€**  
per person  
2024/12/31

## Appetizer

Kir Royal served with its selection of  
Amuse-Bouches  
Crispy Duck Samosa

## Starters choice of one

Scallop and Shrimp Ravioli Soup, Tom  
Kha Style  
(An explosion of flavors with coconut milk,  
galangal, and mushrooms)

or

Charolais Beef Tartare, Larb Style  
(Knife-cut beef with lime, lemongrass, and Thai  
condiments)

## Main Courses choice of one

Massaman Lamb Curry  
(Tender braised lamb shoulder with baby carrots,  
potatoes, roasted peanuts, and fresh coriander)

or

Roasted Seabass Fillet in Red Curry  
(Delicately infused with coconut cream, served  
with fragrant rice)

## Dessert

Exotic Fresh Fruit Soup and Yuzu Mochi