

NEW YEAR'S EVE MENU

• 31.12.2024 •

Coupe de champagne *Henriot Blanc de Blancs*, tartare de langoustine, arancini au parmesan, huître, vinaigrette de grenade, Wagyu en sashimi, glacé miso & caviar.

Glass of *Henriot Blanc de Blancs* champagne, Dublin Bay prawn tartare, parmesan grancini, oyster, pomegrenate's dressing, Wagyu sashimi, frozened miso & caviar.

Foie gras Dupérier au cacao & confit de châtaignes de Dordogne.

Dupérier's foie gras with cocoa & candied chestnut from Dordogne.

Coquilles Saint-Jacques d'Erquy nacrées, morilles farcies & émulsion forestière.

Sea scallops from Erquy, stuffed morels & foresty emulsion.

Carabineros tempérée au beurre clarifié, bisque de carapace & condiment d'oignons doux.

Clarified butter temperate carabineros, shell's bisque, onions condiments.

Poularde de Bresse rôtie à la truffe & déclinaison de pommes Amandine.

Roasted poularde from Bresse with truffle & variation of Amandine potatoes.

Clémentine de Corse confite & sorbet orange sanguine.

Candied clementine from Corsica & bloody orange sorbet.

Douceur du Nouvel An, par Carl Marletti.

New Year's Eve delight, by Carl Marletti.

• 320€ par personne (sans les boissons) •

Réservation par mail : lebayadere@lebayadere.com. Un document de prise en charge vous sera demandé.
Toute annulation après le 28 décembre (18h) ou non-présentation le jour du dîner sera débitée.

• 320€ per person (without beverages) •

Reservation by email: lebayadere@lebayadere.com. A document of assumption of responsibility will be asked.
Any cancellation after December 28th, 2024 (6 p.m.) or no-show the day of the dinner will be charged.