

**MENU SAINT SYLVESTRE 31 DÉCEMBRE 2024**  
**BRASSERIE DE L'HÔTEL DE PARIS**  
**20H30**



**L'ASSIETTE APÉRITIVE - APERITIVOS**

Croquette de morue / Canapé de rillettes de truite / Huître à la sauce ponzu  
*Croqueta de bacalao / Canape de rillettes de trucha / Ostras salsa ponzu*

**L'AMUSE-BOUCHE**

Tartare de noix de Saint Jacques, pommes et émulsion de céleri.  
*Tartare de vieiras, manzanas y emulsión de apio.*

**L'ENTRÉE - ENTRANTE**

Faux filet de Blonde Aquitaine "Herriko", chips de ardi gasna et mayonnaise à la truffe et à l'anchois.  
*Faux filet de Blonde Aquitaine "Herriko", chips de queso de oveja y mayonesa trufa y anchoa.*

**LES PLATS - PRINCIPALES**

Poulpe à la galicienne au barbecue.  
*Pulpo a la gallega a la barbacoa.*

Agneau de lait "tête noire" cuit à basse température, panais et gin tonic.  
*Cordero lechal "tête noire" asado a baja temperatura, chirivía y jugo al gin tonic.*

**FROMAGE - QUESO**

Fromage Mont d'Or, kaki et cerneaux de noix.  
*Queso Mont d'or, kaki y nueces.*

**DESSERTS - POSTRES**

Clémentines rôties au Whisky, panna cotta au romarin, citron vert de Tahiti fermenté.  
*Clementinas asadas al Whisky, panna cotta al romero, limón verde de Tahiti fermentado.*

Café avec financier au Ricard et délice de chocolat.  
*Café con financier al Ricard y delicia de chocolate.*

**AUX 12 COUPS DE MINUIT - A LAS DOCE**

Coupe de champagne  
*Copa de Champagne*

