



LES BAIGNEUSES

- de Biarritz -

**Menu 6 plats
avec une coupe de champagne**

130 € / personne

Menu Saint-Sylvestre 2024

MISE EN BOUCHE

Tartare d'huître et boeuf

Oyster and Beef Tartare

ENTRÉE

Foie gras de canard mi-cuit, insert poire, gel pain d'épices, chutney poire

Duck foie gras terrine, pear insert, gingerbread gel, pear chutney

POISSON

Noix de Saint-Jacques snackées, bouillon crème verveine et agrumes, mandarines confites, pickles potimarron

Seared scallops, creamy verbena and citrus broth, candied mandarins, pickled pumpkin

VIANDE

Ravioles de veau, écume de langoustines, plumes d'oignons brûlés

Veal ravioli, langoustine foam, burnt onion petals

FROMAGE

Brie de Meaux truffé, pain de campagne

Truffled Brie de Meaux, served with country bread

DESSERT

Chou, ganache montée au chocolat au lait, croustillant praliné, crème anglaise chocolat

Cream puff, milk chocolate whipped ganache, crispy praline, chocolate crème anglaise

