

# BAÏES

C O U R C H E V E L

## NEW YEAR'S EVE DINNER

### AMUSE-BOUCHE A PARTAGER / AMUSE BOUCHE TO SHARE

Brioche Aux Duxelles De Champignons Mixés  
Tataki De Courgettes Avec Tomate, Burrata & Truffe Fraîche  
Brioche With Duxelles Of Mix Mushrooms  
Zucchini Tataki With Tomato, Burrata & Fresh Truffle

### ENTRÉE FROIDE / COLD APP

Salade d'Asperges & Courgettes Grillées, Vinaigrette De Citron A L'Avocat Et Truffe  
Grilled Asparagus & Zucchini Salad, Avocado Et Truffle Lemon Dressing

### ENTRÉE CHAUDE / HOT APP

Soupe De Pommes De Terre À La Truffe Noire Fraîche D'Hiver  
Potato Soup With Fresh Winter Black Truffle

### SORBET TROU NORMAND

Sorbet A L'Alcool  
Alcohol With Sorbet

### PLAT PRINCIPAL / MAIN

Rigatoni A La Crème De Truffe Et A La Truffe Noire Fraîche &  
Steak De Chou-Fleur Avec Vinaigrette Au Sésame Et Grenade  
Rigatoni With Truffle Cream And Fresh Black Truffle &  
Cauliflower Steak With Sesame And Pomegranate Dressing

### DESSERT

Filo Pâtissier Croustillant Avec Crémeux Au Chocolat Vegan,  
Praliné Noisette, Crémeux Aux Marrons Et Crumble Cacao  
Crispy Pastry Filo With Vegan Chocolate Cremeux,  
Hazelnut Praline, Chestnut Cremeux And Cacao Crumble

