

CAP HORN - 2026

Menu de Nouvel An

Inspiré par le Chef Fred Darenius

APERITIF

COUPE DE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER
"CRABE ROLL" AU YUZU ET GINGEMBRE

PREMIÈRE ENTRÉE

URAMAKI DE THON ROUGE ET FOIE GRAS "ABURI"
SAUCE CARAMEL VIN ROUGE, SEL DE MALDON

DEUXIÈME ENTRÉE

"TERRE ET MER" POULET FARCI AU HOMARD ET CAVIAR KAVIARI,
BLOODY MARY CHUTNEY

TROISIÈME ENTRÉE

NOIX DE SAINT JACQUES DANS SA COQUILLE
GRATINÉE A L'AMARILLO, MOUSSELINE ET CHIPS DE CAROTTES

PLATS AU CHOIX

FILET DE TURBOT À LA PLANCHA ET IKURA
BUTTERNUT AU RÔTI ET EDAMAMÉ, BEURRE BLANC AU SAKÉ FAÇON
CAP HORN

OU

FILET DE BŒUF « BLACK ANGUS » FAÇON ROSSINI
PAVÉ DE POMMES DE TERRE CHARLOTTE CROUSTILLANTE, CUBE DE
FOIE GRAS POÊLÉ, JUS RÉDUIT AU PORTO PARFUMÉ À LA TRUFFE

FROMAGE

BOUCHÉE DE BRILLAT SAVARIN, CHUTNEY CAROTTE GINGEMBRE

LA DOUCEUR DE SAINT-SYLVESTRE