

new year's eve menu

CAP HORN

Chef Fredrick Darenius

31.12.26

*Coupe de Champagne Louis Roederer
Chicken & Caviar, sauce BBQ blanche*

Taquitos de Homard, Yuzu et gingembre, ikura

*Uramaki de Thon Rouge et Foie Gras "Aburi"
Sauce Caramel vin rouge, Sel de Maldon*

*Saint Jacques gratinée dans sa coquille, à la Truffe et Miso
Mousseline de panais parfumé au gingembre*

PLATS AU CHOIX

*Turbot à la Plancha, Ikura, Butternut et édamamé poêlées,
Beurre Blanc au saké façon Cap Horn*

OU

*Filet de boeuf "angus" façon Rossini, foie gras, Pommes
Charlotte confites à la truffe, Jus réduit au Porto*

*Tomme aux fleurs de sapin
Crackers, chutney figues*

*la douceur de saint sylvestre
Cerise & chocolate*

and don't forget to dance!