

Ceto

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Le 31 décembre

Fraîcheur d'Araignée de Mer, kiwi et caviar osciètre

Fresh spider crab, kiwi and oscietre caviar

~

Sashimi de O-Toro de Thon maturée 60 jours sauce XO

Tuna O-Toro Sashimi, matured for 60 days XO sauce

~

Huître de Camargue Bio fumée au barbecue, pois chiches du pays façon tacos, consommé chaud

Grilled organic Camargue oyster, taco-style chickpeas, hot consommé

~

Langouste de nos côtes cuite sur la braise, courge rôtie et caviar Beluga

Char-grilled spiny lobster, roasted squash and Beluga caviar

~

St Pierre de ligne mûré, épinard de Viroflay, truffe blanche d'Alba, sauce coquillage

Matured St Pierre de ligne, Viroflay spinach, Alba white truffle, shellfish sauce

~

Pigeon rôti, cardon confit parfumé à la myrte, jus de carcasse

Roasted pigeon, myrtle-flavored cardoon confit, carcass jus

~

Sorbet marbré Mandarine et hibiscus, infusion baie de genièvre

Marbled mandarin and hibiscus sorbet, juniper berry infusion

580 € par personne (hors boissons)

Liste des allergènes pouvant être présents : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques. Origine de la viande : « né, élevé et abattu en UE ». Prix nets en euros, taxes et service compris.
List of possible allergens: Gluten, Crustacean, Egg, Peanut, Soy, Dairy, Nuts, Celery, Mustard, Sesame, Sulphites, Lupin, Shellfish, Mollusc.
Meat origin: France. Net prices, taxes and service included.