



POLIDOR

**MENU DE LA SAINT SYLVESTRE
NEW YEAR'S EVE MENU**

Menu 69€

Coupe de Champagne

**Foie gras de canard mi cuit à la fève de tonka,
confiture de mangue au basilic**

Duck foie gras tonka bean, mango and basil marmelade

Tartare de bar, citron caviar, jus de passion, radis & daikon cress

Tartar of seabass, finger lemon, radish and daikon cress

Moelleux de veau à la truffe, légumes glacés

Soft veal with truffle, glazed vegetables

Ou / Or

**Noix de Saint-Jacques en cocotte feuilletée, petits légumes,
pleurotes & crème de homard**

Scallops in a puff pastry, vegetables, pleurotes and cream of lobster

**Tartelette aux pommes en deux textures, crème vanillée, gel yuzu
& granny-smith, glace caramel au beurre salé**

*Appel pie, vanilla cream, yuzu gel and granny-smith,
salted caramel ice cream*

Ou / Or

**Profiteroles maison, glace vanille bourbon & chocolat chaud de
Tanzanie**

Profiteroles with vanilla ice cream and hot chocolate from Tanzania