



Le 6 New York Vous propose

Menu – Carte 31 Décembre

Au choix

Amuses- bouche en fête
Appetizers festive

Entrées

- Le Duo de Foie gras froid, chutney de fruits, sauce aigre douce
Duo of cold foie gras, fruit chutney and sweet and sour sauce
- Ravioles de homard dans son minestrone
Raviole of lobster in its minestrone
- Saumon fumé, crème acidulée au caviar
Smoked salmon , sour cream with caviar

Entremet

- Risotto onctueux, artichauts cuits et crus, arôme de truffe blanche
Creamy risotto, artichoke cooked and raw , in white truffle aroma

Plats

- Brochette de St Jacques, déclinaison de topinambours, émulsion de citrons confits
Brochette of Scallops , declinaison of Jerusalem Artichokes , emulsion of lemon preserve
 - Turbot grillé, tartare de cresson, jus de bouillabaisse et légumes de cuisson
Turbot grilled , cress tartare , bouillabaisse emulsion and cooking vegetables
- Le classique Hachis Parmentier de Paleron de Bœuf braisé au jus et à la brisure de truffe**
The classic Hachis Parmentier of beef stew braised with juice and stuffed with black truffle

Desserts

- La mandarine, meringue légère
Tangerine , light meringue
- Le grand dessert au chocolat
The great chocolate dessert
- Le marron glacé en fête
The frozer chestnut in celebration

Mignardises du nouvel An
Mignardises of the new year

Le menu 150€ TTC prix Nets
Hors boissons, excluding drinks