



NEW YEARS EVE

€50.00

6 COURSE EXTRAVAGANZA

GLASS OF FIZZ

BAKED AVOCADO WITH BLUE CHEESE AND WALNUTS

CHANTERELLE MUSHROOM RISOTTO

SALMON FOAM WITH CRISPY POLENTA AND PASSION FRUIT COULIS

VODKA, EARL GREY AND MANDARIN SORBET

**BEEF FILLET WITH CARAMALISED APPLE, CRISPY HAM
AND PORT REDUCTION**

OR

WHOLE ROASTED ARTICHOKE WITH RAGU AND TRUFFLE OIL

**WHITE CHOCOLATE AND PISTACHIO BROWNIE WITH ROSE ICE CREAM
AND WINTER BERRY COULIS**

ALL OUR FOOD AT THE VERT IS LOVINGLY PREPARED FROM SCRATCH USING SEASONAL AND LOCAL PRODUCE





REPAS DE LA SAINT SYLVESTRE

€50.00

6 PLATS EXTRAVAGANTS

VERRE DE CHAMPAGNE

AVOCAT ROTI AVEC FROMAGE BLEU ET NOIX

RISOTTO AUX CHANTERELLES

EMULSION LE SALMON, POLENTA CROUSTILLANTE AVEC COULIS LE
FRUITS DE LA PASSION

SORBET VODKA, EARL GREY ET MANDARINE

FILET DE BOEUF AVEC POMMES CAMELISES JAMON CRU IBERICO,
REDUCTION DE PORTO

OU

ARTICHAUD ROTI, RAGOUT DE LEGUMES A E'HUILE DE TRUFFLES

BROWNIE A LA PISTACHE ET CHOCOLAT BLANC, GLACE A' LA ROSE ET
COULIS DE FRUITS L'HIVERS

TOUS NOS ALIMENTS SONT PRÉPARÉS AVEC AMOUR À PARTIR DE ZÉRO EN UTILISANT LES PRODUITS DE SAISON ET LOCAUX