

# BARONNE

GRILL & BALLROOM

**MARDI 31 DÉCEMBRE 2024**

*280€/ personne*

*Prix net TTC en euros, service inclus*

TARTARE DE BŒUF WAGYU

SAUMON, CRÈME ACIDULÉE, CAVIAR

VELOUTÉ DE POTIMARRON, CHATAIGNES, TRUFFE NOIRE

-

TARTARE DE LANGOUSTINES, CRÈME D'ISIGNY, BISQUE CRÉMEUSE

*ou*

RAVIOLE DE FOIE GRAS, CHAMPIGNONS, CONSOMMÉ À LA TRUFFE

-

SAINT-JACQUES RÔTIES, PURÉE DE TOPINAMBOUR  
BEURRE BLANC CITRONNÉ

*ou*

FILET DE BŒUF WAGYU, CAROTTE-GINGEMBRE, JUS TRUFFÉ

-

CRÈME LÉGÈRE AUX AGRUMES, MERINGUE CRAQUANTE

*ou*

CROUSTILLANT CHOCOLAT GUANAJA, NOISETTES CARAMÉLISÉES

# BARONNE

GRILL & BALLROOM

**TUESDAY, DECEMBER 31<sup>TH</sup> 2024**

*280€/person*

*Net price in euros, service included*

WAGYU BEEF TARTAR

SALMON, SOUR CREAM, CAVIAR

PUMPKIN VELOUTE, CHESTNUTS, BLACK TRUFFLE

-

LANGOUSTINE TARTAR, ISIGNY CREAM, CREAMY BISQUE

*or*

FOIE GRAS AND MUSHROOMS RAVIOLI, TRUFFLE BROTH

-

ROASTED SCALLOPS, MASHED JERUSALEM ARTICHOKE  
LEMON WHITE BUTTER

*or*

WAGYU BEEF FILLET, CARROT-GINGER, TRUFFLE JUICE

-

LIGHT CITRUS CREAM, CRUNCHY MERINGUE

*or*

CRISPY GUANAJA CHOCOLATE, CARAMELIZED HAZELNUTS