

BECA

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

NEW YEAR'S EVE MENU

250€

**Crèmeux d'œuf en coquille, caviar golden impérial
de la Maison « Casparian », fingers de truite**

*Shell egg cream, imperial golden caviar from
the House « Casparian », trout fingerling*

**Ravioles de homard à la cardamome,
nage légère infusée à la coriandre**

*Lobster ravioli with cardamom,
light nage infused with coriander*

**La coquille Saint-Jacques de Dieppe contisée
à la truffe noire « Tuber melanosporum »**

**Purée de topinambour, chips de tapioca,
beurre blanc condimenté**

*Dieppe scallops made with black truffle
"Tuber melanosporum" Jerusalem artichoke puree,
tapioca chips, seasoned white butter*

Granité de clémentine corse, gelée de champagne

Corsican clementine granita, champagne jelly

**Filet de Bœuf Wagyu
échalotes farcies, jus de bœuf réduit**

*Wagyu beef fillet
stuffed shallots, reduced beef jus*

Brie truffé, petite salade

Truffled Brie, small salad

La surprise de la Nouvelle Année de notre Chef pâtissier

Our pastry chef's New Year surprise



Prix nets en euros, taxes et service inclus. *Net prices in euros, taxes and service included.*
Toutes nos viandes sont d'origine française. *All our meats are of French origin.*

Tous nos plats sont préparés sur place à partir de produits frais. *All our dishes are made on-site with fresh ingredients.*