ANNEX
CANNES

NEW Year's EVE

31.12.26

Célébrez le Nouvel An face à la mer,
avec une vue privilégiée sur le feu d'artifice de minuit.

Celebrate New Year's Eve by the sea,
with a privileged view of the midnight fireworks.

ANNEX
CANNES

LE MENU DU RÉVEILLON

New Year's Eve menu

MISE EN BOUCHE · Amuse-bouche

Trois choux à la truffe noire mélanosporum
Three choux with black winter truffle

ENTRÉES · Starters

Huîtres Gillardeau n° 2, leche de tigre à la mangue
Gillardeau No. 2 oysters, mango leche de tigre
Foie gras, chutney maison d'ananas et de mangue, pain aux fruits secs
Foie gras, homemade pineapple and mango chutney, dried fruit bread
Carpaccio de gambas rouges, caviar et zestes de citron
Red prawn carpaccio, caviar and lemon zest

PLATS · Main courses

Risotto à la crème de langoustines
Risotto with langoustine cream
Filet de bœuf Wellington, pommes de terre confites
Beef Wellington, confit potatoes

DESSERTS · Desserts

Châtaignes rôties, chocolat fondu servi à part
Roasted chestnuts, melted chocolate served on the side
Panettone, sabayon et pétales de chocolat
Panettone, zabaglione and chocolate petals

À 00 H 30 · At 12:30 am

La surprise du chef
The chef's surprise

400 €

Par personne · Hors boissons
Per person · Drinks excluded

Prix nets en euros, taxes comprises. La maison n'accepte pas les chèques. Paiement en cryptomonnaie accepté.
Net prices in euros, taxes included. Cheques are not accepted. Cryptocurrency payments accepted.

ANNEX
CANNES

LE MENU VÉGÉTARIEN

Vegetarian menu

ENTRÉES · Starters

Pleurotes façon huîtres, marinade yuzu-ponzu
Marinated oyster mushroom "oysters", yuzu and ponzu

Carpaccio de betterave, noix et agrumes
Beetroot carpaccio, walnuts and citrus

Velouté de courge au gingembre, pétales de truffe
Squash velouté with ginger and truffle shavings

PLATS · Main courses

Risotto au potimarron et aux cèpes, monté à l'huile d'olive extra vierge
Red kuri squash and porcini risotto, finished with extra virgin olive oil

Nut roast, carottes caramélisées au miel, jus végétal
Nut roast, honey-caramelised carrots and vegetable jus

DESSERTS · Desserts

Châtaignes rôties, chocolat fondu servi à part
Roasted chestnuts, melted chocolate served on the side

Bûche de Noël au chocolat, praliné et noisettes
Chocolate, praline and hazelnut Yule log

400 €

Par personne · Hors boissons
Per person · Drinks excluded

Prix nets en euros, taxes comprises. La maison n'accepte pas les chèques. Paiement en cryptomonnaie accepté.
Net prices in euros, taxes included. Cheques are not accepted. Cryptocurrency payments accepted.

ANNEX
CANNES

LE MENU ENFANT · JUSQU'À 12 ANS

Children's menu · Ages 12 and under

Mini pizza Margherita
Mini Margherita pizza

Pâtes à la tomate
Pasta with tomato sauce

Polpette de bœuf
Beef meatballs

Bûche de Noël au chocolat, praliné et noisettes
Chocolate, praline and hazelnut Yule log

200 €

Par personne · Hors boissons
Per person · Drinks excluded

Prix nets en euros, taxes comprises. La maison n'accepte pas les chèques. Paiement en cryptomonnaie accepté.
Net prices in euros, taxes included. Cheques are not accepted. Cryptocurrency payments accepted.