SAINT SYLVESTRE

NEW YEAR'S EVE MENU

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

Thursday, 31st of December 2026

260€ PAR PERSONNE
HORS BOISSONS

€260 PER PERSON
EXCLUDING BEVERAGES

Coupe de champagne Mailly Grand Cru • L'Intemporelle 2019
Glass of Mailly Grand Cru L'Intemporelle 2019 Champagne

Huître et granité de pomme, tartelette de betterave aux œufs de truite fumés, cappuccino de marrons au parmesan
Oyster with apple granita, beetroot tartlet with smoked trout roe, chestnut and Parmesan cappuccino

Foie gras de la maison Dupérier, mi-cuit et légèrement fumé, chutney de figues
Dupérier foie gras, gently cooked and lightly smoked, fig chutney

Saint-Jacques d'Erquy nacrées, émulsion d'oursin, huile de livèche grillée
Delicately cooked Erquy scallops, sea urchin emulsion, toasted lovage oil

Turbot rôti des côtes bretonnes, caviar, déclinaison de trompettes-de-la-mort
Roasted turbot from the Brittany coast, caviar, black trumpet mushrooms prepared in different ways

Suprême de chapon du Pays basque, crosnes à la truffe
Basque Country capon breast, truffled Chinese artichokes

Fromages affinés de nos régions
Selection of aged regional cheeses

Granité au limoncello Genestine
Genestine limoncello granita

Délice de l'An neuf par Carl Marletti
New Year's Delight by Carl Marletti

Mode de réservation : Par mail : lebayadere@lebayadere.com , une garantie bancaire vous sera demandée.
Cette garantie bancaire sera débitée en cas d'annulation après le 29 décembre après 18h ou de non présentation le jour du dîner.

Booking procedure: *By email at lebayadere@lebayadere.com. Credit card details will be required to guarantee your reservation. Your card will be charged in the event of cancellation after 6:00 p.m. on December 29, 2026, or if you fail to attend the dinner without prior notice.*