



NEW YEAR'S EVE MENU  
HOTEL CHRISTOPHER  
ST BARTH



GYOZA À LA LANGOUSTINE, CAVIAR D'AQUITAINE ET CRÈME DE LANGOUSTINE  
LOBSTER GYOZA, « CAVIAR D'AQUITAINE » AND NORWAY LOBSTER CREAM



PRESSÉ DE VOLAILLE AU FOIE GRAS ET ARTICHAUTS, MESCLUN À LA TRUFFE  
PRESSED POULTRY WITH FOIE GRAS AND ARTICHOKE, MESCLUN WITH TRUFFLE



FREGOLA DI SARDA CUIT COMME UN RISOTTO, LANGOUSTE RÔTIE ET BISQUE EN EMULSION  
FREGOLA DI SARDA LIKE A RISOTTO, ROSTED LOBSTER AND EMULSION OF BISQUE



SORBET CITRON JAUNE ET MIEL AU BEURRE NOISETTE  
LEMON SORBET AND HONEY WITH BROWN BUTTER



TOURTE FEUILLETÉE CANARD ET FOIE GRAS, SUCRINE GRILLÉE ET JUS DE VIANDE  
PUFF PASTRY PIE WITH DUCK AND FOIE GRAS, GRILLED SUCRINE AND MEAT JUICE



TARTE AU CHOCOLAT GRAND CRU GUANAJA ET CASSIS, GLACE JIVARA  
GRAND CRU GUANAJA CHOCOLATE AND BLACKCURRANT PIE, JIVARA ICE CREAM