



CHRISTOPHER  
ST BARTH

MENU NOUVEL AN  
NEW YEAR'S EVE MENU

Élaboré par le Chef 2 étoiles Michelin et Meilleur Ouvrier de France Arnaud Faye  
*Created by 2 Michelin star Chef and Meilleur Ouvrier de France Arnaud Faye*



1 coupe de Champagne Grand Cru / 1 Glass of Grand Cru Champagne

HORS D'ŒUVRE À LA FRANÇAISE / FRENCH-TOUCH APPETIZERS

Froid / Cold

Saint Jacques à cru, crémeux d'artichaut et tartuffon / *Raw scallops, artichoke and white truffle cream*

Crabe en fine gelée de crustacés à la mangue / *Crab in fine aspic of shellfish with mango*

Pâté en croûte de volaille et foie gras / *Chicken and foie gras pâté in pastry*

Chaud / Hot

Langouste pochée, raviole au combava, bouillon gingembre / *Poached lobster ravioli with lime kaffir, ginger broth*

Cromesquis de foie gras au porto / *Foie gras cromesquis with port liquor*

Tarte à l'oignon et truffe noire / *Onion and black truffle tart*

LA MER / SEA

Turbot ou St Pierre sauce Krug caviar, feuille de chou étuvée

*Turbot or John Dory fish with Krug Champagne and caviar sauce, steamed cabbage leaf*

LA TERRE / LAND

Suprême de volaille de Bresse rôti, légumes racines jus truffé

*Roasted Bresse chicken supreme, root vegetables, and truffle jus*

GOURMANDISES / DESSERT

Millefeuille choco truffe / *Chocolate and truffle mille feuille*

Glace à l'amande / *Almond ice cream*

Soupe de fruits frais au rhum de St Barth et citron vert / *Fresh fruit soup with St Barth Rum, lime*

590€, hors boisson /without beverages



RIVIERA