



CHRISTOPHER
ST BARTH

New Year's Eve Menu

Elaboré 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



Œuf de caille, fine gelée de concombre et pomme verte au caviar
Gougère de langouste à l'estragon
Bille de foie gras, mangue-passion
Quail eggs, cucumber and green apple gelée with caviar
Local lobster chou-pastry with tarragon
Duck Foie gras, mango-passion fruit



Tartare de bar au caviar, cresson et agrumes
Seabass tartare with caviar, watercress and citruses
Langouste en pot au feu, jeunes légumes et feuille de citronnier
Local lobster «pot au feu», baby vegetables, lemon tree leaves

Turbot au topinambour, noisettes du Piémont
Turbot, Jerusalem artichokes and Piémont hazelnuts

Filet de bœuf façon Rossini, capuccino de pommes de terre et truffe
Rossini beef filet, light whipped potato purée, black truffle



Chocolat grand cru, praliné noisette, caramel fleur de sel
Grand cru chocolate, hazelnut praliné, sea salted caramel

490€/pers, hors boissons - 490€/pers, without drinks

Fireworks, Live Music & DJ Yo One Sutter
After party upon reservation



Réservation : T. (+590) 590 276 363 - restaurant@hotelchristopher.com