

L'AUPIHO

Menu en 4 services, au choix

350€ par personne
pour le diner de la St Sylvestre
Menu sublimé par une sélection d'amuse-bouches d'exception

ENTRÉES

L'huître de l'étang de Thau au vert. Mouillette de pain de seigle brioché et caviar gros grains.
Les belles langoustines de Bretagne, juste saisies. Poire et thym citron.
L'escalope de loup de mer confit, noix de Saint-Jacques à cru. Salade de mâche et voile de bouillon de pigeon.
Le chaud-froid de volaille de Bresse pochée à la verveine. Sauce Albufera et truffe noire de Provence.

VÉGÉTAL

La betterave, comme une pomme tapée, beurre fumé et jus de figues.
Les choux-raves cuits au sel. Sherry, curry et navet cru.
La carde à la provençale, truffe noire de Provence.
La courge musquée de Provence, cuite comme une viande. Piccalilli de courge et sauce aigrelette au shiso.

PLATS

Le cabillaud en demi-deuil. Chou vert, pomme et cannelle.
Le homard bleu de Bretagne poché aux herbes à soupe, beurre de tomate fermentée.
Entrecôte de bœuf Swami maturée façon périgourdine. Shiitakés et pommes paille.
Le râble de lièvre Arlequin, garniture classique. *Pour deux personnes.*
L'agneau de lait de M. Roussière grillé. Épinards, anchois et ciboulette.

FROMAGES

Notre sélection de fromages affinés.

DESSERTS

Le soufflé aux quatre fromages. Pour deux personnes.
Pithiviers de pomme et cassis. Jus de mélasse et crème fraîche. Pour deux personnes.
Les crêpes Suzette, châtaigne et clémentines de Provence.
L'omelette norvégienne, orange, Grand Marnier et vanille.



L'AUPIHO

CHOICE OF FOUR COURSES

€350 per person
for New Year's Eve Dinner
Enhanced by a selection
of exquisite amuse-bouches

STARTERS

Oyster from the Thau Lagoon, dressed in green. Toasted brioche rye bread finger and large-grain caviar.

Lightly seared Brittany langoustines. Pear and lemon thyme.

Slow-confit sea bass fillet, raw hand-dived scallop. Lamb's lettuce salad and a delicate veil of pigeon consommé.

Chaud-froid of Bresse poultry poached with verbena. Albufera sauce and Provençal black truffle.

VEGETAL

Beetroot prepared like a traditional pressed apple. Smoked butter and fig jus.

Salt-baked kohlrabi. Sherry, curry and raw turnip.

Provençal-style cardoon. Black truffle from Provence.

Provençal musquée squash, roasted like a fine cut of meat. Squash piccalilli and tangy shiso sauce.

MAIN COURSES

Cod à la demi-deuil. Savoy cabbage, apple and cinnamon.

Brittany blue lobster poached with aromatic herbs. Fermented tomato butter.

Dry-aged Swami beef ribeye, Périgord-style. Shiitake mushrooms and shoestring potatoes.

Harlequin saddle of hare, traditional accompaniments. *For two guests.*

Grilled milk-fed lamb from Mr Roussière. Spinach, anchovies and chives.

CHEESES

Our selection of matured artisanal cheeses.

Four-cheese soufflé. For two guests.

DESSERTS

Apple and blackcurrant pithiviers. Molasses jus and crème fraîche. For two guests.

Crêpes Suzette with chestnuts and Provençal clementines.

Baked Alaska with orange, Grand Marnier and vanilla.