

# MENU DU NOUVEL AN 2024

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE 2023

220€/PERS.

## — AMUSE BOUCHE —

Croquette de fruit à pain au guanciale, chair de crabe, citron caviar et mayonnaise aux agrumes, servie avec une coupe de champagne

## — ENTRÉE —

Cannelloni d'anguille fumée, pomme verte et foie gras, gel citron bio miel gingembre

## — POISSON —

Queue de langouste des TAAF au basilic bio, kadaif, fregola sarda, chou chou au curcuma, gel tamarin et jus de langouste au caloupilé

## — VIANDE —

Epaule de cerf à la royale du domaine Moka, foie gras, lard de colonnata, crème de céleri à la truffe et légumes glacés

## — DESSERT —

Douceur exotique  
Sablé sésame, mousse coco, crémeux passion et cœur de mangue José bio, servie avec une coupe de champagne

## — CAFÉ ET MIGNARDISES —

Eaux d'Iloha plate et pétillante

*iloha*  
SEAVIEW HOTEL ★★★

Nous tenons à votre disposition, à l'accueil du restaurant, une carte précisant la présence d'allergènes dans nos plats.