

# "La Guérite"

- SAINT-BARTH -

presents

## CASINO NIGHT

NEW YEAR'S EVE PARTY

Tuesday December 31st - From 8pm

### MISE EN BOUCHE

Tartelette, Caviar Ossetra, crème fraîche  
*Tartlet, Ossetra Caviar, crème fraîche*

### ENTRÉES - STARTERS

Carpaccio de crevettes rouges Siciliennes, crème de citron et roquette  
*Sicilian Prawns Carpaccio, lemon cream and baby arugula*

Tataki de boeuf de Kobe, émulsion de truffes et ciboulette  
*Kobe Beef Tataki, truffles emulsion and chives*

Carpaccio de thon, sauce aux agrumes du Chili  
*Tuna carpaccio, Chili citrus sauce*

Burrata crémeuse à la truffe, trait d'huile d'olive  
*Creamy truffled burrata, dash of olive oil*

### PLATS - MAIN COURSES

Homard bleu de Bretagne, pâtes Macaroni, sauce américaine crémeuse  
*Blue lobster from Bretagne, Macaroni pasta, creamy American sauce*

Boeuf de Wagyu façon Rossini  
*Rossini Wagyu Beef*

Filet de loup Méditerranéen, beurre blanc au caviar  
*Mediterranean Sea bass filet, caviar white butter sauce*

Accompagnements : Mesclun, purée maison, haricots verts  
*Side dishes: Mesclun, home made mashed potatoes, green beans*

### DESSERTS

Tiramisu

Surprise chocolatée  
*Chocolate Surprise*

menu by chef Yiannis Kioroglou  
*Yiannis Kioroglou*

850€/PER PERSON  
*(beverages excluded)*

the berry  
company

TÉL. : +590 (0) 590 277 183

