



CHOIX
PATISSERIE TT RESTAURANT
Par Pierre Gagnaire



NEW YEAR'S EVE MENU

Balik salmon steak, Felicia salad.

Cœur de saumon Balik, salade Felicia.



Scallop mousseline, Yosuke seasoning, baby carrots.

Mousseline de Saint-Jacques, condiment Yosuke, carottes fanes.



Wagyu heart fillet roasted/poached in a butter flavored with crushed black pepper.

Truffle mashed sunchoke, baby onions.

Potatoes paille.

Cœur de filet de bœuf wagyu rôti/poché dans un beurre au poivre noir concassé.

Ecrasée de topinambours truffés, oignons grelots.

Pommes paille.



Litchi scented with rose water, almond milk ice cream.

Lemon Simone.

Litchi à l'eau de rose, glace au lait d'amande.

Simone au citron.



With the coffee/Avec le café:

Kunafa pistachio lingot

Bitter chocolate ganache tartlet

Lingot pistachio kunafa

Tartelette de ganache amère

P. Gagnaire

