

12 RUE LASCARIS
NICE, FRANCE

Le Bistrot De Jan

and

www.janonline.com
reservation@lebistrotdejan.com
+33 4 93 26 81 62

LBDJ



DÎNER DU NOUVEL AN

NEW YEAR'S EVE DINNER

31 DÉCEMBRE | 150 €
31 DECEMBER | €150



Terrine de foie gras au cacao et à la fève de tonka
Pain d'épice maison et chutney d'échalote

Foie gras terrine with cocoa and tonka bean
Homemade gingerbread and shallot chutney



Saint-Jacques rôtie, sauce perlée au beurre noisette
Déclinaison de chou fleur, noisette et corail

Roasted scallops, sauce and brown butter
Variation of cauliflower, hazelnut and coral



Demi queue de homard au beurre de clémentine
Grenaille épluchée au sel, glacée dans une bisque au Grand Marnier,
Chimichurri, piment et citron caviar

Half lobster tail with clementine butter
Grenaille peeled with salt, glazed in a grand marnier bisque,
Chimichurri, chilli and lemon caviar

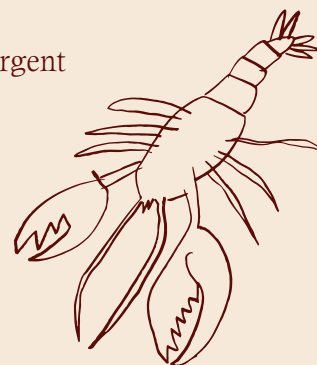
Tourte de pintade, déclinaison de champignons (champignon brun, shiitake, morille),
sauce au vin jaune et truffe
Servis avec des poireaux rotis au beurre

Guinea fowl pie, mushroom variation (brown mushroom, shiitake, morel)
yellow wine and truffle sauce
Served with roasted leek in butter



Macaron à la ganache montée à la vanille de Tahiti,
gel de framboise et sorbet au champagne rosé, opaline et feuille d'argent

Macaron with Tahitian vanilla whipped ganache,
raspberry gel and rosé champagne sorbet, opaline and silver leaf



Mini malva pudding



JAN