

SHIRVAN

FIRE & FLAVOUR





FIRE & FLAVOUR

MENU DU NOUVEL AN

NEW YEAR'S EVE MENU

Mini sandwich de thon rouge, mayonnaise au tahini et citron confit (G.D)

Red tuna mini sandwich, tahini mayonnaise and candied lemon

Tiki de pomme de terre praliné à la noisette et caviar Lianozoff (G.N.D)

Hazelnut praliné potato tiki and caviar Lianozoff

Raviole d'agneau fumé, figue, olives et coriandre (G.N.D)

Smoked lamb dumpling, fig, olives and coriander



Noix de Saint-Jacques, orange, gelée de géranium, œufs de saumon,
espuma de lait fermenté à la fleur d'oranger (D.N.C)

Scallops, orange, geranium jelly, salmon roe, fermented milk espuma scented with orange blossom

Makrout de polenta farcie au foie gras et datte, pain harcha (G.D)

Makrout of polenta stuffed with foie gras and dates, harcha bread



Homard grillé au barbecue, raviole de homard, bisque à l'orange, graines de fenouil (G.D.S)

Barbecued lobster, lobster ravioli, orange bisque, fennel seeds

Filet de boeuf wagyu mariné au gingembre et cumin, cuit en croute de henne,
risotto de semoule de blé soufflé, jus de viande au gingembre (G.D)

*Wagyu beef fillet marinated in ginger and cumin, cooked in a henna crust, wheat semolina risotto,
semolina soufflé, ginger beef jus*



Quenelle de glace de yaourt, miel de fleurs et noix caramélisées concassées (N.D)

Yogurt ice cream quenelle, flower honey and crushed caramelized nuts



Sphère en chocolat blanc farcie de ganache montée de chocolat blanc à la fleur d'oranger,
orange en trois façon, popcorn caramélisé, cacahuète (D.N.G)

*White chocolate sphere stuffed with white chocolate ganache with orange blossom,
orange in three ways, caramelized popcorn, peanut*

CHAMPAGNE

<i>N.V</i>	<i>Bollinger, Special Cuvée, Aj</i>	<i>2000</i>
<i>N.V</i>	<i>R de Ruinart, Brut, Reims</i>	<i>2088</i>
<i>N.V</i>	<i>Bollinger, Rosé, Aj</i>	<i>2950</i>
<i>N.V</i>	<i>R de Ruinart, Brut Rosé, Reims</i>	<i>2988</i>
<i>N.V</i>	<i>Ruinart, Blanc de Blancs, Reims</i>	<i>3200</i>
<i>2012</i>	<i>Dom Pérignon, Brut, Epernay</i>	<i>7900</i>
<i>2012</i>	<i>Dom Pérignon, Rosé, Epernay</i>	<i>11200</i>



WHITE WINE

<i>2019</i>	<i>Edmond de Rothschild, Rimapere, Marlborough, New Zealand Sauvignon Blanc</i>	<i>1288</i>
<i>2022</i>	<i>Gérard Trembaly, Fourchaume, Chablis Premier Cru Chardonnay</i>	<i>1598</i>
<i>2020</i>	<i>Bouchard Père & Fils, Chassagne Montrachet Chardonnay</i>	<i>2450</i>



ROSÉ WINE

<i>2021</i>	<i>Château D'Esclans, Whispering Angel, Provence Grenache, Cinsault, Rolle</i>	<i>1150</i>
<i>2022</i>	<i>Château d'Aix AIX, Côteaux d'Aix en Provence Grenache, Syrah</i>	<i>1188</i>



RED WINE

<i>2019</i>	<i>Famille Boüard, Chai Carillon, Tempo by Angelus, Bordeaux Merlot, Carbert Franc</i>	<i>1188</i>
<i>2020</i>	<i>Cave-Yves Cuilleron, Madinière, Côte-Rôtie Syrah, Viognier</i>	<i>2150</i>
<i>2016</i>	<i>Château Haut-Bages, Echo de Lynch Bages, Pauillac Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	<i>2700</i>
<i>NV</i>	<i>Louis Latour, Nuits-Saint-Georges, Côte de Nuits Pinot Noir</i>	<i>3200</i>



