



**Menu St Sylvestre  
par le Chef Johann Barichasse  
Résidence au Book Bar**

*A la carte*

***Entrées***

Blettes, praliné noisettes-persil, bergamote, crème au fiore sardo

Gwell fumé, chermoula, sardines marinées, chou rave

Cornet de brick, tartare de daurade, carotte, harissa, coriandre

St-Jacques, cédrat, gelée au thé vert, œufs de truite

***Plats***

Tortellini courges, ricotta, shitake, bouillon de poule au safran, coriandre

Tanjia de veau : blés, pois chiches, citrons confits

***Desserts***

Basboussa, mandarine confite, glace au jasmin



**New Year's Eve Menu  
by Chef Johann Barichasse  
Residence at Book Bar**

*A la carte*

***Starters***

Chard, hazelnut-parsley praline, bergamot, fiore sardo cream

Smoked gwell, chermoula, marinated sardines, kohlrabi

Cornet de brick, sea bream tartar, carrot, harissa,  
coriander

Scallops, citron, green tea jelly, trout roe

***Dishes***

Tortellini squash, ricotta, shitake, chicken broth  
with saffron, coriander

Veal Tanjia: wheat, chickpeas, candied lemons

***Desserts***

*Basboussa*, candied mandarin, jasmine ice cream