



**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 13€

Gwell fumé, chermoula, sardines marinées, chou rave 14€

Cornet de brick, tartare de daurade, carotte, harissa,
coriandre 15€

St-Jacques, cédrat, gelée au thé vert, œufs de truite 17€

Plats

Tortellini courges, ricotta, shitake, bouillon de poule au
safran, coriandre 21€

Tanjia de veau : blés, pois chiches, citrons confits 22€

Desserts

Basboussa, mandarine confite, glace au jasmin 10€



**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
13€

Smoked gwell, chermoula, marinated sardines, kohlrabi 14€

Cornet de brick, sea bream tartar, carrot, harissa,
coriander 15€

Scallops, citron, green tea jelly, trout roe 17€

Dishes

Tortellini squash, ricotta, shitake, chicken broth
with saffron, coriander 21€

Veal Tanjia: wheat, chickpeas, candied lemons 22€

Desserts

Basboussa, candied mandarin, jasmine ice cream 10€

