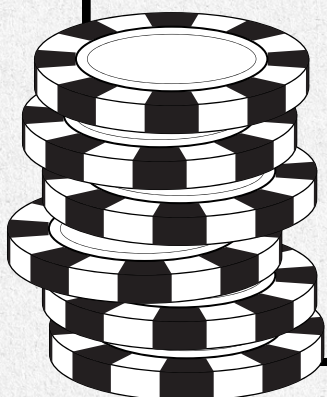




NOUVEL AN 2026

CIRCE
Beaulieu

NEW YEAR'S EVE 2026





MENU CARRÉE D'AS

295€

APÉRITIF | APERITIF
CROUSTILLANT À LA TRUFFE
CRISPY TRUFFLE BITE

ENTRÉES | STARTERS
PLATEAU DE FRUITS DE MER
Langoustine parfum de citron vert
Crevettes fraîches et mayonnaise café-whisky
Huîtres "spéciales", vinaigre à l'échalote
Carpaccio de Saint-Jacques au Caviar

SEAFOOD PLATTER
Langoustine with a hint of lime
Fresh prawns with coffee-whisky mayonnaise
"Special" oysters with shallot vinegar
Scallop carpaccio with caviar

MÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVER, HOMARD ET RACINES, CRÈME DE HOMARD ET BALSAMIQUE
WINTER VEGETABLE MEDLEY WITH LOBSTER, LOBSTER CREAM AND BALSAMIC

BURRATA CRÉMEUSE À LA TRUFFE
CREAMY BURRATA WITH TRUFFLE

FOIE GRAS DE CANARD, PICKLES DE CÈPES ET ÉCORCES D'ORANGE
DUCK FOIE GRAS, PORCINI PICKLES AND ORANGE PEEL

À SUIVRE | MAINS
SAINT-PIERRE RÔTI, BEURRE BLANC AU SAFRAN
ROASTED JOHN DORY, SAFFRON BEURRE BLANC

OU | OR

BŒUF WAGYU EN TATAKI AU CAVIAR, SAUCE PONZU
WAGYU BEEF TATAKI WITH CAVIAR, PONZU SAUCE

OU | OR

LA VOLAILLE FERMIÈRE AUX GIROLLES, JUS CORSE ET GNOCCHI
FARM-RAISED POULTRY WITH GIROLLES, RICH JUS AND GNOCCHIS

DESSERTS | DESSERTS
PLATEAU DE FRUITS, DESSERTS ET GLACES
FRUIT, DESSERT AND ICE CREAM PLATTER

OU | OR

PAVLOVA GÉANTE AUX FRUITS
GIANT FRUIT PAVLOVA

