

# New Year's Eve menu

**VUE SUR LE FEUX D'ARTIFICES !  
FIREWORKS VIEW !**

**Marbré de foie gras de canard maison aux éclats de truffes,  
chutney gingembre kumkwat**

*Homemade marbled duck foie gras with truffle chips,  
ginger kumquat chutney*

\*\*\*\*\*

**Trilogie de noix de St Jacques, langouste pays et gambas Tiger,  
sauce coraline, purée de petits pois, et pointes d'asperges**

*Trilogy of scallops, caribbean lobster and tiger prawns,  
coral sauce, pea puree, asparagus tips*

\*\*\*\*\*

**Granité pamplemousse rose et Grey Goose**

*Rose grapefruit and Grey Goose granita*

\*\*\*\*\*

**Coeur de filet de boeuf aux cèpes bouchon,  
millefeuilles de pommes de terre truffé, miroir bordelais**

*Beef tenderloin center cut with porcini mushrooms,  
millefeuille potatoes with truffle, bordelais mirror*

\*\*\*\*\*

**Délice de chocolat pur caraïbes, déclinaison de fruits rouges,  
glace pistache artisanale**

*Pure caribbean chocolate delice, mixed red fruits,  
homemade pistachio ice cream*

**175 € / Pers** (hors boissons / excluding beverages)

**le repaire ...**  
bar - cocktail - restaurant

Gustavia  
Face au port et aux yachts  
Réservations : **0590 27 72 48**