

# Menu de Noël 2019

## Christmas Menu 2019

Ballottine de foie gras de canard  
Gelée de vin chaud, poire marinée, brioche épicée  
*Duck foie gras terrine*  
*Red wine jelly, marinated pear, spicy toasted brioche*



Boudin de coquilles Saint-Jacques  
Pousse d'épinards, sauce Noilly Prat, truffe noire  
*Sea scallop pudding*  
*Baby spinach, Noilly Prat sauce, black truffle*



Volaille jaune fermière  
Légumes du pot-au-feu  
Sauce fleurette à la truffe melanosporum  
*Farm raised chicken in "Pot au feu" style*  
*Fleurette sauce flavored with black truffle*



Comme un Mont blanc  
Vanille, Cognac et griottine  
*Like a "Mont Blanc"*  
*Vanilla, Cognac & marinated cherry*

160€  
par personne  
(hors hors boissons) /  
160€ per person  
(excluding beverages)

aux amis  
RESTAURANT



Le Barthélemy Hotel & Spa  
Baie de Grand Cul de Sac | 97133 Saint-Barthélemy | French West Indies  
Tel.: +590 590 77 48 48 | Toll Free USA-Canada: (844) 553 2278 | contact@lebarth.com  
lebarthelemyhotel.com | #MyLeBarth

