

MENU NOUVEL AN FRIDA

Buffet festif & soirée dansante

Thème de la soirée : Festival de Cannes

L'Apéritif au choix
vous sera servi à table

Coupe de Champagne

Cocktail Festif

Huître et pétales de légumes croustillants servi
avec une sauce secrète maison

Le Buffet

Frida vous présente une variété de mets alléchants, soigneusement préparés par notre Chef Pierre Nguyen et son équipe.

Mer

Crab Roll

Tiradito leche de tigre

Bulots

Gravlax de truite

Végétal

Gougères

Arancini à la truffe

Œuf mimosa

Velouté d'asperge
blanche

Terre

Foie gras

Tartare de bœuf

Cromesquis de canard

Carpaccio de bœuf tonka
sur focaccia

Une fois votre expérience au buffet terminée, un plat chaud vous sera servi à table.

Amuse-Bouche

Saint-Jacques au barbecue
beurre vanille, velouté de
Topinambour, tuile de tapioca

Le Plat Principal au choix

Canette laquée au porto
potimarron, cèpes rôtis,
jus de volaille corsé

Sole , chou-fleur rôti,
crumble à l'encre de
seiche, crème iodée

Fromage & Desserts

Sélection de fromages
affinés

Un assortiment de mignardises
présentées par notre Cheffe
pâtissière Azifa Lebon sera à
votre disposition au buffet pour
clore cette expérience
gourmande.

NEW YEAR'S EVE MENU FRIDA

Festive buffet & dance party

Theme of the night : Cannes Festival

The drink of your choice will be served at
your table.

Glass of Champagne

Festive Cocktail

Oyster with crispy vegetable petals, served with
our homemade secret sauce

The Buffet

Frida vous présente une variété de mets alléchants, soigneusement préparés par notre
Chef Pierre Nguyen et son équipe.

Seafood

Crab Roll

Tiradito with leche de
tigre

Whelks

Trout Gravlax

Vegetarian

Gougères

Truffle arancini

Deviled egg

White asparagus
velouté

Land

Foie gras

Beef tartare

Duck Croustade

Tonka bean beef carpaccio
on focaccia

Once your buffet experience is complete, a hot dish will be served at your table.

Amuse-Bouche

Grilled Scallops with vanilla butter, Jerusalem artichoke velouté, and tapioca tuile.

The main course of your choice

Porto-glazed duck with pumpkin, roasted penny bun mushrooms, rich poultry jus.

Flounder with roasted cauliflower, squid ink crumble, and iodized cream.

Cheese & Desserts

Selection of aged cheeses

A selection of bite-sized treats, presented by our Pastry Chef Azifa Lebon, will be available at the buffet to conclude this delightful culinary experience