



BAGATELLE
ST. BARTH

NEW YEAR'S EDITION 2025

GLIMMER GALA

24 rue Samuel Fahlberg, Gustavia 97133, St. Barth +590 590 27 51 51
st.barths@bagatelle.com @bagatellestbarth

GLIMMER GALA

NEW YEAR'S EVE

MENU

Amuse-bouche

Foie gras confit au naturel, glacé au porto truffe noire

Natural confit foie gras, port wine glaze, black truffle

Saumon fumé, crème acidulée au citron vert, caviar Oscière

Smoked salmon, tangy lime cream, Oscière caviar

Butternut confite à la braise, œufs de truite, yaourt épicé

Charcoal-roasted butternut, trout roe, spiced yogurt

Pour commencer

**Carpaccio de gamberoni, blanc-manger de buffle AOP, Caviar Kristal affiné
pour vous 20g**

Gamberoni carpaccio, Buffalo milk blanc-manger PDO, Kristal caviar aged for you 20g

À suivre

**Filet de bœuf Angus rôti, mille-feuille de pommes de terre,
sauce Périgueux à la truffe Mélanosporum**

*Roasted Angus beef fillet, potato mille-feuille, Périgueux sauce
with Melanosporum truffle*

Douceurs

**Tartelette croustillante, soufflé au chocolat 70%,
crème épaisse à la noix de coco**

Crispy tartlet, 70% chocolate soufflé, thick coconut cream

Mignardises