

NEW YEAR'S
EVE MENU
IN SAINT-TROPEZ
VIP ROOM

START 21:00

ACCUEIL AU CHAMPAGNE
WELCOME WITH CHAMPAGNE

&

SES AMUSES BOUCHES GOURMANDS
ITS GOURMET APPETIZERS

NOTRE FOIE GRAS AU TORCHON,
BRIOCHE TOASTÉ & CHUTNEY AUX FIGUES
OUR FOIE GRAS IN A CLOTH, TOASTED BRIOCHE & FIG CHUTNEY



RAVIOLES DE HOMARD,
SUR LEUR FOND DE CRUSTACÉS
LOBSTER RAVIOLI, ON THEIR SHELLFISH BASE

SORBET AU THYM À LA VODKA (GREY GOOSE)
THYME SORBET WITH VODKA (GREY GOOSE)

LE FILET DE BOEUF CHAROLAIS FAÇON ROSSINI,
SON FOIE GRAS SUR SON LIT DE BRIOCHE

OU

LE SAINT-PIERRE AUX AGRUMES &
SON SABAYON AU CHAMPAGNE

ROSSINI-STYLE CHAROLAIS BEEF FILLET, HIS FOIE GRAS ON HIS BED OF BRIOCHE
OR JOHN DORY WITH CITRUS & HIS CHAMPAGNE SABAYON

PAIN PERDU DE PANETONE, SA CRÈME D'ÉCORCE
DE CLÉMENTINES CORSES.
PANETONE LOST BREAD, CORSICAN CLEMENTINE PEEL CREAM

LIMITED SPACE
(NOMBRE DE PLACE LIMITÉ)

MENU 250€
HORS BOISSONS

PREVENTES
06 77 07 77 07

ALEGRÍA

New Year's

Special Menu

120€/pers

Welcome Champagne

Amuse Bouche et sa coupe de Champagne

Entrées

**Foie gras de canard mi-cuit maison, son pain brioché
et son chutney de figues**

Velouté de châtaignes noisettes

Plats

Saint-Jacques rôtie mousse d'avocat et crémeux de pamplemousse

Pause Digestive Sorbet citron vert Téquila Patron Reposado

**Suprême de Pintade farci sauce foie gras et
sa purée de pomme de terre à la Truffe**

Fromage

Brie de Meaux à la Truffe

Dessert

Merveille Glacée Framboise Pistache

MUSIC BY DJ EMARUA

Menu Hors Boissons - Start 20H30 - Place limitée



AREV

ST. TROPEZ

Le Réveillon du Nouvel An

31 Décembre 2024

December 31st 2024



MENU 4 PLATS / 4-COURSE MENU

AMUSE-BOUCHE

Foie Gras Confit au Naturel, Glacé au Porto
Natural Confit Foie Gras, Port Wine Glaze

Saumon Fumé, Crème Acidulée au Citron Vert
Smoked Salmon, Tangy Lime Cream

Betterave Confit à la Braise, Yaourt Épicé
Charcoal-roasted Beetroot, Spiced Yogurt



POUR COMMENCER

Blanc-manger de Buffala AOP, Caviar Affiné pour vous (10g)
Buffalo Milk Blanc-Manger (PDO), Kristal Caviar Aged for you (10g)

Ceviche d'Huîtres Fines de Claire N°3 au Champagne, Oeufs de Truite
Ceviche of Fine Claire N°3 Oysters with Champagne, Trout Roe

À SUIVRE

**Filet de Boeuf Charolais en Croûte de Champignons,
Mille-feuille de Pommes de Terre, Sauce Périgueux à la Truffe Mélanosporum**
*Mushroom-crusted Charolais Beef Fillet,
Potato Mille-Feuille, Périgueux Sauce with Melanosporum Truffle*

OU / OR

Homard Bleu Thermidor Cuit sur la Myrthe, Pousses d'Épinard à la Moutarde
Thermidor Blue Lobster Cooked on Myrtle, Mustard Spinach Shoots

OPTION / ADD-ON

Purée de Pomme de Terre au Beurre de Homard
Mashed Potatoes with Lobster Butter

Sorbet à la Pomme, Parfumé à la Vodka
Apple Sorbet Flavoured with Vodka



DOUCEURS

**The Strand en Velours Rouge à la Framboise,
Croustillant aux Noisettes Torréfiées**
The Strand in Raspberry Velvet, Roasted Hazelnut Crunch



SENEQUIER

SAINT TROPEZ

*

À PARTAGER

Jambon Ibérico
et pain grillé ... 44
ibérico ham and toast

Foie gras de canard,
chutney pomme-vanille
et brioche toastée ... 59
*foie gras, apple-vanilla chutney
and toasted brioche*

Croustillants de langoustines,
beurre de homard ... 57
*crispy langoustines with
lobster butter*

Caviar osciètre impérial
50gr. ... 280
imperial oscietra caviar

ENTRÉES

Gillardeau n°3 (x6). ... 41
Gillardeau oysters

Cœur de saumon fumé,
crème citronnée et blinis ... 44
*smoked salmon heart, lemon cream
and blinis*

Carpaccio de gambas carabineros
et caviar osciètre impérial. ... 57
*carabineros prawns carpaccio,
impérial Oscietre caviar*

Asperges vertes et œuf mollet bio,
truffe Melanosporum ... 48
*green asparagus and organic soft-boiled
egg with Melanosporum truffle*

Tourteau avocat et cœur de laitue,
vinaigrette citron ... 49
*crab, avocado, lettuce
with lemon vinaigrette*

Foie gras poêlé ... XX
pan-fried foie gras

PLATS

Noix de Saint-Jacques et crème de truffe Melanosporum ... 59
scallops with Melanosporum truffle cream

Véritable cœur de filet de bœuf, jus truffé ... 79
genuine beef tenderloin, truffled sauce

Belle côte de veau aux morilles ... 67
veal steak with morel mushrooms

Linguine langouste, bisque de homard ... 78
lobster linguine with lobster bisque

Pavé de loup sauvage,
caviar osciètre et sauce au champagne ... 77
wild bass steak, oscietre caviar and champagne sauce

Ravioles à la truffe de la « Maison Perrin » ... 48
truffle ravioli from Maison Perrin

Carré d'agneau fondant, jus corsé ... 59
melting rack of lamb, hearty sauce

DESSERTS

Gros macaron framboise,
vanille et chocolat blanc ... 25
*large raspberry macaron,
vanilla and white chocolate*

Entremetvanille et passion ... 23
vanilla and passion cake

À PARTAGER

Mousse au chocolat ... 37
chocolate mousse

Assortiment de mignardises
10 pièces ... 34
assortment of mignardises 10 pieces

NEW YEAR'S
EVE MENU
IN SAINT-TROPEZ
**LES HALLES
DE SAINT-TROPEZ**



*les halles de
Saint-tropez*

START 21:00

COCKTAIL D'ACCUEIL

WELCOME COCKTAIL

ENTRÉES :

FOIE GRAS MAISON ET SON CHUTNEY DE FIGUES.
RAVIOLES DE HOMARD SUR LEUR FOND DE CRUSTACÉS
HOMEMADE FOIE GRAS AND FIG CHUTNEY. LOBSTER RAVIOLI ON A CRUSTACEAN BASE



PLATS :

LE SUPRÊME DE VOLAILLE AUX MORILLES ET SA VÉRITABLE
PURÉE DE POMMES, POMMES DE TERRE.
SUPREME OF POULTRY WITH MORELS AND ITS REAL APPLE AND POTATO PUREE.

OU (OR)

LE FILET DE LOUP, SON SABAYON AU CHAMPAGNE,
ET SES PETITS LÉGUMES
SEA BASS FILLET, CHAMPAGNE SABAYON AND BABY VEGETABLES



DESSERTS :

LE VACHERIN DES HALLES DE SAINT-TROPEZ
THE VACHERIN OF THE HALLS OF SAINT-TROPEZ

MENU 90€
HORS BOISSONS

LIMITED SPACE
(NOMBRE DE PLACE LIMITÉ)

PREVENTES
06 77 07 77 07

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE
À SAINT-TROPEZ

VIP ROOM
SAINT-TROPEZ
FAMOUS CLUB

NEW YEAR'S
EVE 2025

(TABLE : 1500€ - 6 PERSONNES)
ENTRÉE : 50€ - 2 BOISSONS)

ALL. DU QUAI DE L'ÉPI
NOMBRE DE PLACES LIMITÉS (LIMITED PLACES)
PRÉVENTE : 06 77 07 77 07
VALET PARKING

LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

MENU DU NOUVEL AN

290€ par pers

Pomme de terre moscovite

Caviar kristal Kaviari crème parmentier

Muscovite potato,

Kristal Kaviari caviar, parmentier cream

Foie gras de canard mi-cuit au Sauternes

Confiture de griottes confites, brioche feuilletée

*Half-cooked duck foie gras with Sauternes sweet white wine,
candied morello cherry jam, puff pastry brioche*

Homard entier poché

Brocolini vapeur, sauce morilles au vin jaune

Whole poached lobster

Steamed broccolini, morel and yellow wine sauce

Filet mignon de veau aux girolles

Cake de pomme de terre truffée

Veal tenderloin with chanterelles

Truffle potato cake

Le traditionnel gâteau Opéra

*Traditional "Opéra" coffee-soaked sponge cake
with buttercream and chocolate ganache*

Marcellino

MENU
NEW YEAR'S EVE

AVEC DJ BRUNO FABRICE
170 EUROS HORS BOISSON

—AMUSE-BOUCHE—

CRISPY RICE, CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
AVEC CAVIAR OSCIETRE

—ENTRÉE—

FOIE GRAS MARINÉ AU PORTO BLANC
CHUTNEY FIGUE, PAIN BRIOCHÉ ET SES CONDIMENTS

—PLATS—

RAVIOLI GÉANT FARCI RICOTTA, BURRATA ET ZESTE
DE CITRON AVEC HOMARD ET SA BISQUE



GRENADIN DE VEAU AUX MORILLES ET SON JUS CORSÉ
CRÊPE PARMENTIÈRE AUX MARRONS ET POINTES D'ASPERGES
VERTES

—FROMAGE—

—DESSERT—

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SON COEUR
COULANT COCO "RAFFAELLO"

RÉSERVATION +33 635 226 309

MENU - 300€

Collection de canapés

Selection of Canapés

Foie gras poché, bouillon infusé au gingembre,
Brioche moelleuse et beurre de champignons et truffe noire

*Poached Foie Gras, Ginger-Infused Broth,
Brioche and Black Truffle Mushroom Butter*

La Saint Jacques en anémone, beurre thaï et huile de capucine

Scallop Anemone, Thai Butter and Nasturtium Oil

Turbot rôti, tombée de salade frisée et purée de topinambour, vinaigrette chaude

Roast Turbot, Warm Frisée, Jerusalem Artichoke Purée, and Warm Vinaigrette

Pigeon rôti sur coffre, déclinaison de betterave rouge, cassis et jus corsé

Roast Pigeon on the Bone, Red Beet medley and Blackcurrant, with rich Jus

Interlude acidulé

Citrus Interlude

Mousse tiède au chocolat dans un nid de gavotte et crème glacée à la truffe noire

Warm Chocolate Mousse in a Gavotte Nest, Black Truffle Ice Cream

Fromage truffé, salade de mâche et condiment de coing 22€

Truffled cheese, aragula salad, quince condiment 22€

Grand Dîner du Réveillon

31 décembre 2024

BOEUF

boeuf argentin en tartare, miso et caviar

*

SAINT-JACQUES

en carpaccio, sumac, vinaigrette kalamansi,
sel rouge de lave et citron caviar

*

HOMARD

sabayon au beurre de homard et safran,
pomme de terre fondante

*

SAINT-PIERRE

pané aux épices douces, arrosé au beurre noisette,
sauce orange et cardamome, potimarron rôti

*

VOLAILE DE BRESSE

jus corsé à la truffe melanosporum,
pressé de pomme de terre à l'or noir

*

COMTÉ

pomme confite

*

NOISETTE

par Cedric Grolet

MENU REVEILLON ST SYLVESTRE

Harmonie d'ouverture

Capuccino de cèpes à l'huile de truffe noire

Premier délice

Raviole de homard, émulsion de crustacés

ou

Foie gras maison au Muscat de Frontignan,
pain brioché et chutney de figues

L'Essentiel de la fête

Filet de veau rôti en croute d'épices,
sauce au vin de Ramatuelle et truffes

ou

Noix de Saint-Jacques poêlées, poireaux bien crémeux,
beurre blanc au citron caviar

Intermède Fraicheur

(Granité pomme cidre)

Pause fromagère

Sélection de fromages affinés

Symphonie sucrée

Entremet douceur exotique

(Mousse vanille, insert fruits exotiques, morceaux ananas, croustillant noix de coco)

Mignardises





Menu Nouvel An

AMUSE BOUCHE

Gambas rôties en tartare, crème de fromage frais au citron vert et herbes fraîches

ENTRÉES EN MATIÈRE

Foie gras du chef et confit d'oignon accompagné de son pain aux fruits secs maison

Saumon label rouge en gravlax saveurs d'agrumes

Royale de morilles à la truffe, éclats noisettes

PLAT ENTRE TERRE ET MER

Suprême de volaille Française IGP et demi langouste rôtie, jus de crustacé corsé et purée de butternut

FROMAGE

Brie truffé maison, mesclun du pays

TOUCHE GOURMANDE

Baba au rhum et fruits exotiques

Eclair praliné

Opéra

Menu du réveillon du Nouvel An

DRESS CODE : NOIR & BLANC

100€ HORS BOISSONS

Cocktail de Bienvenue

AMUSE-BOUCHE

Mini blinis noirs à l'encre de seiche, couronnés de saumon fumé et d'une crème citronnée.

ENTRÉE

Tartare de gambas marinées au citron vert, servies sur une gelée d'agrumes pour une touche de fraîcheur.

SHOT SUPRISE

PLAT PRINCIPAL

Médailon de veau rôti, jus au vin blanc, écrasé de pommes de terre truffées.

OU

Médailon de lotte, sauce champagne.

DESSERT

The Final Touch : Profiteroles revisitées.

La Renaissance



Gloria Ann Taylor

Happy

LE TIGRR

New Year



Pioneer Dj

31/12/2024



290 €* par personne | per person
Animation musicale & cotillons
Music entertainment & party favors

* Eaux minérales, thés & cafés inclus - dîner à partir de 21 heures
Champagne, vins & alcools à la carte en supplément

* Mineral water, tea & coffee included - dinner from 9 p.m.
Champagne, wines & spirits are in supplement

Huître sauce ponzu,
Bonbon canard retour de Pékin acidulé au tamarin
Oyster, ponzu,
Peking duck bonbons, citrus tamarind

Foie gras marbré au nori,
gelée au saké
Nori marbled foie gras,
sake jelly

Wonton de langoustine,
bouillon dashi, cébettes, enoki
Langoustine wonton,
dashi broth, scallions, enoki

Bœuf wagyu en brioche, shiitake,
jus corsé au poivre de Kampôt,
pak choï braisé
Wagyu beef in a brioche, shiitake,
full bodied jus Kampôt pepper,
braised pak choï

Chocolat vietnamien,
croustillant sésame, confit de mandarine
Vietnamese chocolate,
sesame brittle, tangerine confit



LE TIGRR PALACE
PLACE DE L'ÉGLISE
MEGÈVE

+33 (0) 4 50 188 188
MEGEVE@LE-TIGRR.COM

LE TIGRR ERMITAGE
AVENUE PAUL SIGNAC
SAINT-TROPEZ

+33 (0) 4 94 810 810
SAINT-TROPEZ@LE-TIGRR.COM

LE-TIGRR.COM

 **le.tigrr**