

MENU

DE LA SAINT-SYLVESTRE

PROPOSÉ LE SOIR DU 31 DÉCEMBRE

Les mises en bouche de la Saint-Sylvestre & sa coupe de bulles

*Macaron salé à la truffe blanche - Canapé au foie gras accompagné de figues et son crumble
Verrine au saumon et sa purée de vitelottes - Crème de lentilles et Saint-Jacques poêlée avec son manteau
de Noël en verrine.*

*Duo de carpaccio de poisson aux agrumes
et son tartare de Saint-jacques à la truffe*

*Filet de dorade accompagné de sa croute de courgette avec une crème à la truffe et
une fricassé de crevettes grises sur son chemin de potimarron et de pistache*

Trou normand - Sorbet à la poire, vanille de Madagascar et rhum brun agricole

*Cuisse de canard farcie à la truffe et au foie gras, sauce bordelaise,
gratin dauphinois et sa poêlée de sous-bois.*

Délice en chocolat accompagné d'une coupe de bulles

