



MENU ST SYLVESTRE 75€

MISE EN BOUCHE

BROCHETTE DE GAMBAS CURRY COCO, CAPPUCINO DE BISQUE DE HOMARD

MARBRÉ DE FOIE GRAS D'OIE & DE CANARD AUX 5 BAIES,
PAIN D'ÉPICES GRILLÉ & CONFIT D'ÉCHALOTES AU MIEL

CARPACCIO DE LOTTE À LA MANDARINE,
DOUCETTE & LÉGUMES CROQUANTS

SORBET ANANAS & RHUM ARRANGÉ À LA BANANE

STEAK DE VEAU « BASSE TEMPÉRATURE », JUS À L'AIL NOIR
CHOU FARCI AUX CHAMPIGNONS, EMBEURRÉE DE POMMES DE TERRE

CHARIOT DE FROMAGES

CRUMBLE DE PATATES DOUCES, TRUFFES AUX 2 CHOCOLATS & FRISSON VANILLE