MENU SAINT SYLVESTRE

Mise en Bouche

Entrées

LE FOIE GRAS
Cacao, coing, brioche toastée

LA SAINT JACQUES
En carpaccio, ajo blanco, amandes grillées, marinade vanillée

Plats

LE MAIGRE
Butternut, moules, clémentine, sauce champagne

LA PINTADE
Farce champignons, cacahuètes toréfiées, mousseline de pomme de terre au beurre noisette, girolles, sauce suprême

Fromages

Plateau de fromages
(supplément de 15 euros)

Pré dessert

FRAICHEUR ANISEE
Fenouil confit, compotée de pomme, siphon pastis, sorbet aneth, meringues fines

Dessert

LE CHOCOLAT
Chocolat noir, pistache, maïs grillé, kumquat

120€ par personne - hors boissons
PRIX NETS, SERVICE COMPRIS