

# Menu de la St-Sylvestre 99€

Hors Boisson

## \* Amuse-Bouche, Bisque de Homard, Rouille sur sa Brioche Maison

Appetizer, Lobster Bisque, Rust on his Homemade Brioche

-----

## \* Foie Gras de Canard du Sud-ouest IGP Maison A la truffe Noire, Pain d'Epices

Southwestern Duck Foie Gras IGP Black Truffle House, Gingerbread

-----

## \* Huitres Fine Claire, Sabayon au Champagne, Gratinées

Fine Claire Oysters, Champagne Sabayon, Browned

-----

## \* Trou Normand

Norman hole (drink break)

-----

## \* St-Jacques juste Raidies, Mousseline de Châtaignes, Sauce Périgueux

\* Scallops just Cooked, Chestnut muslin, Périgueux sauce

-----

## \* Filet de Cerf, Sauce Grand Veneur, Légumes d'Hiver

Deer Filet, Grand Veneur Sauce, Winter Vegetables

-----

## \* Ma Bûche

## Mousse Chocolat de l'Equateur 68%, Mousse Passion des Isles

My Yule log : Chocolate Mousse from Ecuador 68%, Passion Isles Mousse

-----

## Coupe de Champagne

Champagne Glass

**Sur réservation au 04.94.52.30.20.**

Nous nous réservons le droit de modifier les propositions suivant arrivage.

\*Plat cuisiné à base de produits frais. Bon Appétit!

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour, Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière, Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé, Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.