



MENU de la St-Sylvestre 2025

120€ par personne hors boissons

Amuse-bouche

Entrées

- Marbré de Foie gras, truffes noires melanoporum et gelée de vin jaune du jura.
- Pain perdu de homard bleu Breton, émulsion de bisque relevée à la citronnelle et combawa.

Plats

- Saint-Jacques de nos côtes dorées au sautoir, sauce cresson de fontaine, caviar Osciètre et topinambours.
- Filet de veau Normand cuit à basse température, trompettes de la mort et jus de veau réduit au cidre fermier.

Fromage

- Brillat-Savarin truffé, salade de mâche à l'huile de noix.

Dessert

- Chocolat noir intense 71% fumé au bois de pommier, croustillant noisette et poivre de séchuan.

Mignardises