



Menu Saint-Sylvestre

Feuilletés

**

Infusion gélifiée de navet au balsamique blanc, crème d'oignons confits.

Tartare de bœuf mature, caviar d'Aquitaine.

**

Feuilles de saumon fumé; chantilly de pomme de terre au fenouil.

Sirrop de betterave rouge au wasabi. Bâtons de pommes vertes.

**

Fondue de jeunes poireaux aux huîtres, tranche de foie gras truffée,

salade frisée et céleri-rave à l'huile de noix.

**

Fricassée de homard au curry madras, étuvée de mangue et pommes fruits au citron vert.

Morceaux modestes liés d'une gelée au piment.

**

Noisette de biche poêlée, frottée de cannelle; compote de choux rouges au lard fumé.

Civet Grand Veneur; toast de coing.

Champignons sauvages et châtaignes grillées.

**

Crème anglaise truffée au parmesan: crème glacée de mozzarella.

Quartier de poire rôtie au sésame noir, pâte de noisette; petits pains soufflés au citron.

**

Yuzu confit, parfait au saké, vinaigrette de cassis et sablé breton.

**

Chocolat en nougatine, crème glacée en amertume, sauce choco-café, panacotta à la truffe noire.

**

Petits fours

180€

**

7 Accords mets et vins

70 €

Menu à titre indicatif, il pourra évoluer en fonction du marché et des idées...

Prix net, taxe et service inclus.