



Menu Saint- Sylvestre

Feuilletés

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

Tartare de bœuf maturé, caviar d'Aquitaine.

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

Sirop 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.