

Menu de Saint Sylvestre

100 €
(hors boissons)

Foie gras de canard, figues séchées, Porto
Duck foie gras, dried figs, Port wine

Tartare de daurade, salicorne, agrumes
Sea bream tartare, samphire, citrus

Wellington végétarien, jus corsé, salade d'herbes
Vegetarian Wellington, rich jus, herb salad

Risotto d'épeautre, champignons, jaune d'œuf confit, truffe
Einkorn risotto with mushrooms, confit egg yolk, truffle

Noix de Saint-Jacques, sauce crémeuse de pétoncle, purée
Scallops with creamy scallop sauce, mashed potatoes

Magret de canard, sauce aux poivres, purée, échalote confite
Duck breast with peppercorn sauce, mashed potatoes, caramelized shallot

Ganache chocolat, pruneaux infusés au thé
Chocolate ganache with tea-infused prunes

Cheesecake basilic & fruit de la passion
Basil and passion fruit cheesecake

Pavlova aux agrumes
Citrus pavlova