

# *Menu Saint Sylvestre*

*98 € ttc*

## *Amuse bouche*

Sphère de foie gras au Sauterne et figues

Macarons au saumon fumé et aneth

## *Entrées*

Carpaccio de St Jacques, marinade huile d'olive/citron,  
pomme Granny Smith et gel aux agrumes

Ravioles faites maison, volaille, cèpes et morilles,  
crème montée au bois de hêtre

## *Plats*

Filet de boeuf Charolais, sauce aux 3 poivres et Cognac,  
tatin d'oignons caramélisés, crème de panais et figues rôties

Queue de lotte pochée, écrasée de pommes de terre vitelotte,  
légumes grillés et émulsion au safran

## *Trou normand*

Sorbet citron et Limoncello

## *Fromages*

Comté affiné 18 mois

Bresse bleu

Brillat Savarin

Compotée de figues

## *Desserts*

Accord chocolat/marron :

Crèmeux chocolat noir et fleur de sel,

Biscuit à la crème de marron, noisette et framboise

Inspiration clémentine :

Crème mascarpone vanille, gel et compotée de clémentine, tuile abeille

## *Mignardises*

Madeleine au miel de fleur