

Menu Saint Sylvestre

98€ ttc

Amuse bouche

Croquant fromage frais et voile citronné

Entrées

Mosaïque de saumon aux algues Nori,
huile pimentée et gel Yuzu

et

Magret de canard fumé, insert foie gras,
oignons confits au cassis et pain d'épices

Plats

Filet de bœuf Charolais, sauce aux trois poivres,
tatin d'oignons caramélisés, crème de panais et figues rôties

ou

Saint-Jacques Snackées, crème de patates douces,
légumes rôtis, et émulsion fruits de la passion

Trou normand

Sorbet citron et Limoncello

Fromages

Comté affiné 18 mois

Bresse bleu

Brillat Savarin

Compotée de figues

Desserts

Balade en forêt

Bavaroise chocolat noir, terreau rose des sables,
ganache et tuile chocolat blanc

ou

Souvenir d'été

Coque Meringue, chocolat blanc, basilic,
menthe et citron, caviar

Mignardises

Madeleines au miel de fleurs

Café & thé