

Menu Saint-Sylvestre

APÉRITIF

- Tartare de Saint-Jacques au lard.
- Croquant de canard fumé, noisettes.
- Cocktail de nouvelle année.

ENTRÉE

FOIE GRAS

Foie gras cuit au torchon accompagné d'une chips de tapenade d'olives, d'une compotée de figues servie avec son toast au pain d'épices.

SAINT PIERRE

POISSON

Filet de Saint-Pierre tendre accompagné de potimarron confit au beurre, poireaux caramélisés infusés aux agrumes sauce béarnaise.

VEAU

VIANDE

Quasi de veau confit à basse température servi avec son jus de cuisson aux morilles, accompagné de sa galette de pommes de terre.

MONT D'OR

FROMAGE

Le crémeux d'un Mont-D'Or servi chaud

ROCHER NACRE

DESSERT

La douceur de fin d'année, une fusion entre chocolat blanc croquant et fruits rouges infusés au Yuzu et sa coupe de champagne.



85€

**RÉVEILLEZ LA NOUVELLE ANNÉE EN RYTHME !
LE 31 DÉCEMBRE, REJOIGNEZ-NOUS POUR UNE
SOIRÉE INOUBLIABLE AVEC **DJ THIERRY**,
FÊTE ET DANSE AU PROGRAMME.**

**UNIQUEMENT SUR
RESERVATION**

TELEPHONE 02 38 53 38 97

