

# 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**

