

Menu saint Sylvestre

Mise en bouche

Feuilleté au Philadelphia et œufs de truite, perles de yuzu

Saint-Jacques laquées à la vanille

Sucette de foie gras au pain d'épices

Entrée

Ceviche de bar sur sablé parmesan-noisette

ou Trilogie de foie gras : escalope de foie gras snackée, macaron de foie gras et médaillon de foie gras aux épices douces

Plat

Pavé de veau à basse température, truffes et duxelles de champignons, jus corsé basilic, mousse de panais et légumes d'antan

ou Pavé de turbot rôti, viennoise au citron vert, mousseline de pomme de terre douce et carottes glacées

Fromage

Délice de Vaumadeuc aux deux saveurs

Dessert

Dôme exotique passion ou Pomme gourmande

