

MENU *Saint-Sylvestre* 2019

AMUSE BOUCHES

Sushi de thon rouge au sésame noir
Huître et Ventrèche de veau croustillante

89€

PAR PERS.

Prix du menu
TTC

ENTRÉES

Ravioles de saint-jacques et langoustine, confit de fenouil, consommé de bœuf
au gingembre et poivre Cuméo émulsionné à l'œuf

ou

Pressé de foie gras de canard extra de Bretagne aux topinambours
et truffes noires d'hiver

Pause digestive framboise sauvage

PLATS

Filet de veau farci au foie gras et champignons des bois, panais confits au beurre
et romarin, jus de veau à l'huile de noisette

ou

Lotte lardée au magret de canard fumé en cuisson douce, chou rouge
et betterave en salade servie tiède, émulsion de betterave fumée

Plateau de fromages affinés

DESSERTS

Feuille à feuille de praliné, mousse d'Araguani aux zestes de citron jaune,
caramel de lait et glace cacao

ou

Demie sphère d'ananas et fruits de la passion, confit de mangue et yuzu,
pain de gène à la vanille

Coupe de champagne & ses mignardises



La Cuisine qu'on Aime®