

Restaurant D'Eux-Mêmes

Service à partir de 20h

MENU ST SYLVESTRE

2023

- **Entrée**

Pressé de paleron de veau, anguille fumée et foie gras de canard Extra, semoule de chou-fleur au jus de pomme acidulé

Ou

Mariné de St jacques et coques au miso rouge, voile de langoustine juste tiédie et son bouillon à la façon d'un dashi

- **Plat :**

Le maigre roulé au Guanciaie comme un rôti, purée d'artichaut au beurre d'orange, couteaux et huîtres en barigoule

Ou

Chapon de la Volaille des Clos farci aux cèpes et châtaignes, croustillant de pomme de terre à l'ail et persil plat, jus de chapon aux saveurs de sous-bois

- **Suggestion de fromages**

Notre plateau de fromages affinés (suppl. 9€)

- **Dessert :**

Rocher chocolat Ariaga, mousse de lait à l'amande, cœur de caramel, biscuit moelleux au chocolat

Ou

Esquisse de mandarine confite, crèmeux à la vanille Bio de Madagascar, croustillant de noisettes torréfiées

Prix du menu TTC par personne : 69.00 €

Comprenant Entrée + Plat + Dessert

(hors boissons)

