



Menu  
« St Sylvestre »

Du 31 décembre 2024

Prix du menu (75€)

Menu végétarien sur réservation uniquement

Menu

Amuses-bouche

§

Entrées :

Foie gras maison au cognac, pain d'épice maison, oignon et fruits confits.

Ou

Saint Jacques snackées, mousseline petits pois et coulis aux agrumes.

Plats :

Catille farcie aux foies de volailles et champignons Eryngii, sauce « marchand de vin », mille-feuille de pommes de terre, champignons grillé Eryngii et Enoki.

Ou

Filet de turbot, mousseline de panais, céleri rave snacké, salsifis rôtis, siphon aux herbes, main de bouddha.

§

Fromages du Nord et ses sablés bretons.

Desserts :

Coque en chocolat, génoise et sa crème praliné chocolat.

Ou

Dôme glacé fruits rouges, insert choco blanc pistache.