



# MENU

## Saint-Sylvestre

### 3 Amuses Bouches :

Champignons en Persillade -Crèmeux de Panais & Œuf de Lump –  
Mousse de Granny et araignée de mer

### Entrées au Choix

Croustillant de Gambas et chutney de mangue

Foie gras de canard au frisson d'automne sur pain d'épice

Tarte fine au boudin blanc truffé et jeune pousse

Saumon en gravlax et marinade d'hiver

Neuf huîtres en fine de Claire N°3 de Marennes d'Oléron

### Plats au choix

Suprême de chapon rôti et purée aux noisettes, son jus

Brochette de noix de Saint Jacques et risotto Arborio, beurre d'ail

Tournedos de Bœuf et gratin dauphinois, crème forestière

Filet de Poisson rôti et pois chiche tomaté au cumin

Civet en retour de chasse « Grand Veneur » et Pomme cocotte

Plateau de fromage de nos régions

### Desserts au choix

Omelette Norvégienne « flambée ou pas »

Mousse de Mandarine Impériale et éclats de Nougat

Notre croustillant tout choco – caramel

Mille-feuille traditionnel

Nos fameuses profiteroles et sauce chocolat chaud

Truffe et cerise à l'eau de vie autour du verre de l'amitié



ENTREE  
PLAT  
DESSERT  
65.00€