



# MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

220€

*Amuse-bouche, Coupe de Champagne EPC, Croquant de foie gras,  
Huître chaude à l'oseille, Nem de langoustine*

## ENTRÉES

*Belle Assiette d'huitres (3 Fines de claire N°3, 3 creuses de bretagne N°3, 3 Gillardeau N°5)  
Carpaccio de St Jacques, huile d'olive et fleur de caviar  
Ravioles de langoustines et artichauts cressonnière  
Foie Gras de canard mi-cuit  
Saumon Fumé Ecossais Bio, crème fouettée & pain Poilâne  
Ravioles de ricotta à la truffe et basilic*

## PLATS

*Filet de bœuf version Rossini, pommes croustillantes, jus au truffe  
Saint jacques rôtis au beurre demi sel, topinambour et girolles  
Tataki de bœuf Wagyu, Légumes au sautoir.  
Volaille de Bresse en demi deuil, risotto a la truffe.  
Bar vapeur à huile d'argan, bouillon aux coques*

## DESSERTS

*Bûche glacée  
Soufflé au chocolat grand cru  
Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier  
Le Mont Blanc  
Merveilleux Vanille pistache*

***Thé ou Café & Mignardises***





# LA CARTE DE LA SAINT-SYLVESTRE

## ENTRÉES

75€

*Belle Assiette d'huitres (3 Fines de claire N°3, 3 creuses de bretagne N°3, 3 Gillardeau N°5)*

*Carpaccio de St Jacques, huile d'olive et fleur de caviar*

*Ravioles de langoustines et artichauts cressonnière*

*Foie Gras de canard mi-cuit*

*Saumon Fumé Ecossais Bio, crème fouettée & pain Poilâne*

*Ravioles de ricotta à la truffe et basilic*

## PLATS

115€

*Filet de bœuf version Rossini, pommes croustillantes, jus au truffe*

*Saint jacques rôtis au beurre demi sel, topinambour et girolles*

*Tataki de bœuf Wagyu, Légumes au sautoir.*

*Volaille de Bresse en demi deuil, risotto a la truffe.*

*Bar vapeur à huile d'argan, bouillon aux coques*

## DESSERTS

50€

*Bûche glacée*

*Soufflé au chocolat grand cru*

*Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier*

*Le Mont Blanc*

*Merveilleux Vanille pistache*

