

MENU SAINT SYLVESTRE 120,00 €

*Coupe de Champagne + amuse-bouche
Entrée + plat + fromage + dessert au choix
(Boissons comprise)*

Amuse Bouche

Ricotta au citron vert et Aneth, Saumon fumé, œuf harenka, gressini

Entrée au choix

(à la carte 27€)

Assiette de 9 huitres Fine de Claire N°4

Terrine de foie gras, chutney ananas, crémeux potimarron, crème fouettée au porto

Langoustine juste saisie, raviole de champignons, émulsion au parmesan

Chair de tourteau, sauce aux épices, mangue et grenade

Œuf Mollet, émulsion de pommes de terre, jus de veau perlé à la truffe

Plat au choix

(à la carte 42€)

Filets de Sole en 2 façons, crémeux et chips de pommes vitelottes, sauce au champagne

Chateaufilets poêlés, cèpes poêlés et frites de polenta, sauce Rossini

Dos de Cabillaud, légumes anciens, vinaigrette chaude à la truffe

Noix de Saint Jacques poêlées, risotto crémeux aux fèves

Pavé de veau, et mille-feuille de cèleri, pommes de terre, sauce aux morilles

Fromage

(à la carte 14€)

Brie à la crème de truffe de chez Xavier

Dessert au choix

(à la carte 16€)

Nage de fruits au champagne, meringue aux framboises, sorbet citron

Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier

Mont blanc

Bûche des fêtes au cappuccino

Forêt noire cerises amarena

Brie à la crème de truffe de chez Xavier

Boisson au choix

Côtes du Rhône AOC Guigal (37.5 cl)

Alsace AOC Riesling (37.5 cl)

Vittel ou Perrier fines bulles (50 cl)

Café