

Menu Saint Sylvestre

*Coupe de champagne Laurent Perrier Millésimé 2000
et petits canapés*

IIII

Velouté de potimarron, Saint Jacques et girolles

IIII

*Terrine de foie gras de canard parfumé au pomeau,
Gelée d'orange sanguine et figues rôties*

IIII

Fricassée de homard bleu, raviole aux cèpes et écumes de langoustines

IIII

Sorbet Saint Sylvestre

IIII

Filet de bœuf façon Rossini, mousseline truffée, jus corsé au vin rouge

IIII

Mousse de roquefort aux noix et aux poires

IIII

Déclinaison de mangue et épices

IIII

Crème chocolat « maralumi », compote de fruits rouges et macaron framboise

Prix net : 130 €