

# Menu de la St-Sylvestre et du Jour de l'An

Mise en bouche



Tête à tête d'œufs et de saumon écarlate  
sur une saladette de blé aux pommes granny smith

ou

Médailon de foie gras aux figues moelleuses  
compotée à la rhubarbe



Méli-mélo de Saint-Jacques, homard et gambas  
Nantua au chou frisé, façon potée

ou

Filet mignon de marcassin « tête bêche »  
jus réduit à la cerise et poivre de sechuan  
comme un grand veneur



Demi-Saint-Marcellin



Crème brûlée aux morilles confites,  
Mousse de chocolat intense



Formule 2 plats : 52 €

Formule 3 plats : 64 €

