



Menu de la Saint Sylvestre

125 €

Mises en bouches festives

Tartare de homard bleu et lieu,
compoté de betterave, citron caviar,
Vinaigrette framboise et betterave.

ou

Carpaccio de champignons, truffes et foie gras,
Compoté d'oignon,
Vinaigrette jus de veau et truffes.

Huitre pochée, caviar d'aquitaine,
Fondue de poireaux,
Sabayon au champagne.

ou

Oeuf parfait bio de la ferme des Loges,
Velouté Du Barry et son soupçon de foie gras.

Pause glacée
Sorbet cassis,
Granité vodka.

Noix de Saint Jacques snackées,
Risotto crémeux, légumes croquants,
Carpaccio de truffe.

ou

Tournedos de boeuf Simmental, Rossini,
Ecrasé de pomme de terre à la truffe,
Jus de viande.

Assiette de fromages normands chaud et froid,
Chutney de pommes granny smith.

Le véritable Opéra,
Crème mousseline au café bio, ganache au chocolat Valrhona,
Biscuit joconde.



Prix nets en euros, taxes et service compris.