



# 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.