

MENU ST SYLVESTRE

le BAR

PREMIÈRE ASSIETTE

SAUMON FUMÉ, SAUMON GRAVLAX, SAUMON CRU MARINÉ À LA SAUCE PIQUANTE, ESPADON FUMÉ, THON FUMÉ, BLINIS, BRIOCHE, CÂPRES ET CRÈME FRAÎCHE AU CITRON

DEUXIÈME ASSIETTE

LE FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU TORCHON, POTIRONS CONFITS, GELÉE DE VIN JAUNE ET BRIOCHES À LA CANNELLE

HOMARD, CRÈME DE FROMAGE

TOMATE, CONCOMBRE, CRÈME FROMAGE, HOMARD

GAMBAS, TRUFFE NOIRE

AVOCAT, FEUILLES ROMAINE, GAMBAS, TRUFFE

FOIE GRAS DE CANARD CONFIT

GALETTE DE RIZ, COMPOTE DE FRUITS, ANANAS, FOIE GRAS

ARAINÉE DE MER

ARAINÉE DE MER, AVOCAT, CIBOULETTE

DESSERT

SOLEIL DE MINUIT

BISCUIT CARAMEL, CROUSTILLANT CARA CRACKINE
MOUSSE DE GIANDUJA ET CRÈME MONTÉE AUX MANDARINES

1 500 MAD