

MENU

DE LA SAINT-SYLVESTRE

PROPOSÉ LE SOIR DU 31 DÉCEMBRE

Les mises en bouche de la Saint-Sylvestre

*

Carpaccio de Saint-Jacques, Garniture de Rhum arrangé Vanille de Madagascar & Ananas, Suprêmes d'agrumes & Baies Roses

**

Poêlée de Foie gras à la mangue, Réduction Vinaigre de Xérès, Croquant de Breton

Bar Rôti, Crème de Truffes, Fricassée de Crevettes grises, Échalotes confites & Chemin de Potimarron aux pistaches

Croissant de Minuit sablé, Kaki Pomme & Grenades, Parfait Vanillé