

# MENU ST SYLVESTRE

---

Prix du menu: 115€/ pers (hors boissons)

## *Mises en bouche*

Cappuccino de homard

Foie gras de canard et myrtille au thym citron



La langoustine en carpaccio et condiments asiatiques

Le crustacé en tempura et mayonnaise à l'ail noir

La bisque des carapaces aux petits légumes



Belle Noix de Saint Jacques de Dieppe rôtie, poireau confit,  
condiment de citron et beurre blanc dashi



Foie gras de canard rôti, raviole de chanterelles grises et bouillon léger et  
truffe Mélanosporum



Le dos de chevreuil rôti, pulpe de potimarron,  
crumble de betteraves rouges au balsamique blanc, sauce Grand Veneur



Fraicheur d'agrumes



Notre nougat glacé aux fruits confits et noisette torréfiées