

## MENU ST SYLVESTRE

---

### Mises en bouche

Cappuccino de pommes de terre et truffe noire

Bonbon de foie gras, chocolat 70% et noisette comme un rocher



La langoustine en tartare, sorbet pomme verte et vodka, caviar osciètre,  
gel citron confit, tuile craquante

Le croustillant de langoustine au basilic thaï



Médaille de homard bleu au barbecue japonais, céleri rave rôti, voile de céleri branche,  
espuma d'une bisque et main de buddha



Pithivier de caille et chou vert, farce fine aux trompettes des morts, crème de  
champignons et jus corsé à la truffe mélanosporum



Le filet de bœuf maturé rossini, salsifis glacés au jus de veau, condiment poire et ail noir,  
sauce miroir au vin rouge



Granité pomme verte, kiwi mariné et semoule de chia



Mangue rôtie au miel et poivre de Kampot, crémeux kalamansi et mousse vanille

**Prix du menu: 120€/ pers (hors boissons)**

**Uniquement sur réservation**

**Pour plus d'informations contactez nous via [info@hdg.lu](mailto:info@hdg.lu)**