

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



Carpaccio de Saint-Jacques de Dieppe, sorbet pomme verte et vodka,
caviar osciètre, gel citron confit, tuile craquante



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 faux filet de bœuf 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)

Accord vins 65€/ pers

Uniquement sur réservation

Pour plus d'informations contactez nous via info@hdg.lu