

# MENU SAINT-SYLVESTRE

## 31 Décembre au soir

*Coupe de Champagne*

*Amuses bouches préparés par la Cheffe*



*Médaillon de foie gras mi-cuit au porto,  
confit d'oignons rouges & pain d'épices maison*

*ou*

*Dôme de saumon fumé & de crabe, crème d'avocat, émulsion jus de crustacés*



*Saint-Jacques rôties au beurre noisette & Risotto à la courge spaghetti*

*ou*

*Suprême de pintade en ballotine farci aux champignons,  
purée de céleri rave & jus de volaille truffé*



*Surprise glacée de la cheffe*



*Dôme, mousse au café, crémeux chocolat, croustillant cacao  
& biscuit au chocolat*

*ou*

*Bûchette, mousse coco, confit d'agrumes, biscuit & streusel coco*

88,00 €/personne

