MENU SAINT SYLVESTRE

Amuses bouches
Cromesquis de Poulpe
Verrine petit pois chèvre
Ceviche de poisson aux agrumes

---

3 huîtres N°3
(supplément 9 euros)

Foie gras maison, chutney kaki, pain d'épices
et confit d'oignons rouge

OU
Farandole de Gambas snackées, flambée au cognac,
tagliatelles de légumes et sa mousse mascarpone

Gigot d'agneau (FR) de noël cuit basse température,
champignons forestiers, crémeux de foie gras
et gratin de pomme de terre
OU
Noix Saint Jacques (FR) snackées,
lit de fondue de poireaux et sa
sauce au chèvre frais onctueuse

FROMAGE SUR PLATEAU :
Assiette de 3 fromages aux choix

Croquant chocolat, gennoise,
suprêmes d'agrumes et mousse ananas

Sélection de vins rouges et blancs
Vin pétillant Champagne