



## Menu de la Saint-Sylvestre

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Saint Jacques, caviar, vitelotte

\*\*\*\*\*

Foie gras de canard au sauterne, chutney de poire,  
Brioche toastée

\*\*\*\*\*

Filet de turbot, beurre yuzu, mousseline de butternut,  
légumes de saison

ou

Filet de boeuf rossini  
Pommes duchesse à la truffe

\*\*\*\*\*

Brillat Savarin à la truffe

\*\*\*\*\*

Tartelette chocolat, caramel beurre salé,  
ganache montée chocolat, grué de cacao

\*\*\*\*\*

Coupe de champagne

120 €