

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE 2017-2018



 **69.00 €** 

ENTRÉES

*Plateau du pêcheur (huîtres n° 3 fine de claire, bulots, crevettes)
Millefeuille d'avocat citronné, médaillon de St-Jacques juste saisies
Foie gras de canard mi-cuit, chutney figues et pains grillés*

*Déclinaison autour du saumon
(tartare de saumon, saumon fumé, crémeux de saumon)*

Trou Normand citron - vodka

 ***PLATS*** 

*Filet de cerf, purée de panais tiédis
et son assortiment de carottes glacées*

*Noix de saint jacques à la plancha, émulsion de citron,
risotto de petits légumes*

*Carré de veau braisé au four,
purée de vitelottes et asperges vertes, jus de veau*

Filet de turbot laqué, asperges vertes poêlées, salade romanesco

Fromages

 ***DESSERTS*** 

Salade de fruits exotiques, sorbet passion

*Brownies, mousse au chocolat blanc,
passion fourrée praline passion*

Poire Belle Hélène (chocolat chaud, chantilly, glace vanille)