

# GRAND LOUIS

*Brasserie Contemporaine*

## MENU SAINT-SYLVESTRE

75,00 €

### Mises en bouche

**Bouchée Serrano-Parmesan, Mini Financier  
Miel-Romarin et Sucette de Saumon au Soja**

### Entrées au choix

**Noix de Saint Jacques au Combawa et Déclinaison de Betteraves**

ou

**Opéra de Foie Gras aux Notes Fruitées de Mangue**

### Plats au choix

**Maigre au Beurre de Homard et sa Raviole de Langoustine**

ou

**Pavé de Veau cuit à 56°, Girolles et Shitakés Poêlés, Jus Truffé**

### Trou Normand

**Fraicheur du Pays Basque**

### Desserts au choix

**Accompagné d'une Coupe de Champagne**

**La Bûche de l'An Nouveau**

ou

**Saint « HO » Choco-Noisette**