

MENU SAINT-SYLVESTRE

4 plats « dégustation »

100 €/personne

Amuse-bouche

Velouté de châtaignes, crème truffée
Délice de foie gras-pain d'épice au chocolat

Entrée

Dés de saumon façon Gravlax, radis noir,
crème légère à l'avocat et citron vert, œufs de truite

Plats

La belle saint jacques juste saisie, risotto truffé
et crème légère aux champignons

et

Filet de bœuf,
moelleux de pomme de terre et mini légumes,
sauce aux morilles

Dessert

Accompagné d'une Coupe de Champagne
Le Royal chocolat intense, biscuit joconde,
croustillant de feuillantine et cœur cassis