

# Menu Saint Sylvestre

## Amuse-bouche

Velouté de marrons aux aromates, mousse d'oignons caramélisés,  
crumble à la châtaigne

## Mise en bouche

Ravioles de foie gras de canard, bouillon émulsionné à la bisque de langoustines,  
croquante de légumes, copeaux de foie gras

## Entrée

St Jacques Bretonnes rôties, pulpe de potimarrons au beurre noisette, Truffe  
noire du Périgord, chips de potimarrons, jus à la truffe

## Plat

Filet de Bœuf Aubrac farci aux champignons et truffe noire, mousseline de  
carottes à la fève de Tonka, légumes braisés, crumble aux oignons, jus au Madère

## OU

Bar Sauvage, confit en basse température, mousse de pommes de terre aux  
œufs de harengs, fraîcheur de mangue et papaye aux zestes d'agrumes,  
tuile dentelle à l'encre de seiche, écume safranée

## Dessert

Croustillant praliné noisette au riz soufflé, ganache tendre au chocolat noir 55%,  
Croquant chocolat noir, glace au sésame noir, sauce miroir au cacao,  
sésame noir caramélisé



95 €