

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 €