



MENU

St Sylvestre

L'OKAL
by l'AOC

69 €

Amuse-Bouche

Velouté de champignons parfumé à la bisque de langoustines,
mousse iodée à l'encre de seiche, crumble ail et persil

Entrée

Pressé de foie gras et magret de canard fumé, chutney de
mangue safrané au cidre fermier, salade de fruits secs, toasts de
pain de campagne

Plat

Terre :

Filet mignon de veau en croûte feuilletée, aligot croustillant,
légumes braisés, tôle de pomme de terre, pickles, sauce
suprême à la truffe

OU

Mer :

St Jacques snackées, marinées aux zestes de citron vert,
mouseline de polimarrons, noisettes torréfiées, carotte glacée à
l'orange, tôle dentelle à l'encre de seiche, jus réduit au pesto

Dessert

Croustillant caramel, dacquoise aux amandes, crémeux aux fruits
de la passion, meringues grillées aux zestes d'agrumes, sorbet
mangue, caramel aux fruits de la passion