

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, tuile de pomme de terre, pickles, sauce suprême à la truffe

OU

Mer :

St Jacques snackées, marinées aux zestes de citron vert, mousseline de potimarrons, noisettes torréfiées, carotte glacée à l'orange, tuile 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