



# MENU SAINT SYLVESTRE

249€

## SALÉS DE NOTRE RÉGION

\*\*\*

### AMUSE-BOUCHE DE SAISON

Saint-Jacques et Caviar Kristal

\*\*\*

### FOIE GRAS DE CANARD

Foie Gras, Lentilles Bio, Betterave et Cassis,  
Pomme Granny Smith et Brioche

\*\*\*

### LANGOUSTINE ET TOURTEAU

Langoustine, Tourteau, Choux & Citronnelle

\*\*\*

### SAINT-PIERRE

Saint-Pierre, Céleri-rave, Chanterelles,  
Main de Bouddha et Oignon Rouge

\*\*\*

### BOEUF CHAROLAIS

Filet de Boeuf, Carotte, Truffe Melanosporum,  
Oignon Cébette et Vin Rouge

\*\*\*

### MONT D'OR ET TRUFFE MELANOSPORUM

Mont d'Or, Truffe Melanosporum, Noix et Vin Jaune

\*\*\*

## PRÉ-DESSERT

\*\*\*

### CHOCOLAT ET VANILLE

Chocolat (Honduras 70%), Vanille de Tahiti,  
Caramel et Cazette du Morvan

\*\*\*

## MIGNARDISES

