



Menu Saint-Sylvestre

AMUSE BOUCHE

Dôme de foie gras sur pain d'épices, purée de mangue
Mini savarin mousseline de gambas
Blinis de tarama homard, piment d'espelette
Cuillère de Saint Jacques, sabayon au champagne

MISE EN BOUCHE

Velouté de panais, émulsion à l'huile de truffe blanche, croustillant de langoustines au basilic

ENTRÉE

Déclinaison autour du homard (tempura de homard, cannelloni de homard, médaillon de homard)

TROU NORMAND

Sorbet pomme, dés de pommes caramélisées à la cannelle, Calvados

PLAT PRINCIPAL

Médaillon de chapon aux morilles, sauce foie gras
Purée de patates douces, fricassée de petits pois asperges fèves

SALADE VERTE & FROMAGES AFFINÉS

Salade accompagnée d'un brie aux truffes

DESSERT

Délice Vera, sauce pistache
(chocolat blanc, framboise, biscuit moelleux pistache amande)

CAFE ET THE