



# 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