

MENU SAINT-SYLVESTRE
99 €/PERSONNE - HORS BOISSON



Amuse-bouche

Délicat velouté de champignons Sylvestres, émulsion au lait d'amande

Entrée

Foie gras de canard confit, poire pochée au vin doux de Banyuls, brioche toastée
ou

Carpaccio de noix de Saint-Jacques au citron caviar, radis croquant,
vinaigrette carotte-agrumes

Plat

Filet de boeuf Rossini & ses pommes fondantes sauce périgieux
ou

Homard au beurre blanc infusé à la vanille de Tahiti & ses légumes d'hiver à la truffe

Fromage

Brie de Meaux truffé

Dessert

Dessert surprise du Nouvel An, par Pascal Caffet

Café ou Thé

Avec 1/2 bouteille de champagne
et 1/2 bouteille d'eau plate ou pétillante incluse

