

MENU SAINT SYLVESTRE

Coupe de champagne Laurent Perrier

Mise en bouche

Aumônière de saumon fumé d'Ecosse, chair de tourteau, fruits exotiques

Entrée

Raviole croustillante de langoustine, jus de crustacé

Plats

Noix de Saint Jacques de la baie d'Erquy gratinées aux agrumes, courge, butternut, betteraves rôties, jus corsé

Filet de bœuf, gratin dauphinois truffé

Fromage

Comté grande réserve affiné 24 mois

Dessert

Soufflé glacé au Grand Marnier

95€ TTC

Menu Hors Boissons

Animation musicale