

# MENU SAINT SYLVESTRE 2023

## MENU 80€

### ENTREES

*Saumon fumé label rouge crème ciboulettes et son blinis maison* 28  
*Smoked salmon red label white chive cream and homemade blinis*

*OU*

*Foie gras maison chutney de figues et ses toasts* 28  
*Homemade foie gras figs chatney and toasts*

*OU*

*Velouté de châtaignes crémeux fait maison à huile de truffes* 28  
*Home made creamy chestnuts soup with truffle oil*

### PLATS

*Filet de bœuf black Angus pommes sautées sauce fois gras* 40  
*Black Angus beef filet with foie gras sauce & sauteed potatoes*

*OU*

*Filet de st pierre sauce safrané et spaghetti de légumes* 40  
*Saint Pierre filet with safran sauce and vegetable spaghetti*

*OU*

*Risotto de Saint Jacques sauce crustacés* 40  
*Fresh scallops' risotto with shellfish sauce*

### DESSERTS

*Moelleux au chocolat maison et glace vanille* 18  
*Homemade lava chocolate cake and vanilla ice cream*

*OU*

*Tarte aux framboises Maison et son coulis de fruits rouges* 18  
*Home made Raspberry tarte and red fruits sauce*

*OU*

*Millefeuille maison à la vanille bourbon de Madagascar* 18  
*Home made millefeuille with Madagascar vanilla flavor*