

MENU SAINT SYLVESTRE 2024

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