

# Menu St Sylvestre 2018

## Amuse-bouche

\*\*\*

Lobe de foie gras de canard mariné au sirop d'érable

Et petite compotée de poires aux amandes

\*\*\*

Noix de St Jacques grillées, servies sur une purée de patates douces

À la badiane et émulsion aux agrumes

\*\*\*

Sorbet mandarine arrosé à la liqueur de pain d'épices

\*\*\*

Filet de bœuf cuit à basse température, jus de langoustines

Et bouquet de légumes d'hiver

\*\*\*

Feuilleté au morbier servi chaud sur un lit de mâche

\*\*\*

« Raw cheesecake » à la noix de coco et sa salade d'orange et pamplemousse

\*\*\*

## Mignardises

**Tarif : 100 euros par personne, eau et café inclus**

*Accord mets et vins au tarif de 50 euros par personne*