

Menu St Sylvestre

Amuse bouche

Cromesquis de crabe et bisque de Langoustines

Entrées

Foie Gras poêlé sur sa Brioche perdue,
Syphon de crème à l'huile de Truffe, Chips de Jambon de Parme

ou

Moelleux de Sole farci aux Ecrevisses,
Crème de fumet de poisson et son huile d'aneth, Écrasé de Topinambour

Interlude

Sorbet Litchi arrosé de champagne

Plat chaud

Pastilla de Veau et son jus de Viande au Romarin,
Ecrasé de Pomme de terre et Topinambour, carotte fane glacé

ou

Filet de Turbot comme un « Wellington végétal »
Epinard et duxelle de Champignons, crème de Vin jaune,
purée de Butternut grillé et Pomme de terre au Safran

Dessert

Demi Sphère en Chocolat et sa mousse pistache
Framboises fraîches sur son socle de biscuit madeleine
et son coulis fruits rouges

Mignardises

Café et macaron chocolat

SOIREE
MUSICALE

135€

Arrivée > vers 19h30
Début du repas > 20h15

Choix des plats à
définir à l'avance

110.00 € > chambre double standard
130.00 € > chambre double deluxe

petit déjeuner
inclus