

# MENU SAINT-SYLVESTRE 2024

165 € PAR PERSONNE

QUELQUES MISES EN BOUCHE SALÉES..

## PRÉLUDE

L'escalope de foie gras chaude, consommé de champignons et petits légumes des "Jardins de la Chaume"

## TRANSITION GOURMANDE

Les noix de Saint-Jacques rôties, truffe blanche et céleri

## POISSON

Le bar de ligne, légumes racines, poivre timut et Champagne

## VIANDE

Le dos de cerf, cerfeuil tubéreux, ail noir et pain d'épice

## RAFRAICHISSEMENT

Thé aux agrumes de chez "My sweet tea" aux Sables d'Olonne, sorbet kalamansi et liqueur de yuzu

## FROMAGE TRAVAILLÉ

Le Brie de Meaux, croustillant coing, pomme verte et vinaigre de cidre.

## PRÉ DESSERT

Réflexion autour de la vanille Bio de Madagascar.

## DESSERT

La clémentine de Corse en trompe l'œil

QUELQUES PLAISIRS  
SUCRÉS.....

