



MENU DE LA ST SYLVESTRE

31 | 12 • 19H30

**118 EUROS PRIX NET TTC
(HORS BOISSONS)**

ACCORD METS ET VINS SUR DEMANDE

Apéritif.

Oeuf de caille et Caviar de Sologne
Cromesquis de St Maure et Noisette
Consommé de Homard

Mise en bouche

Huître, Pomme verte et Gin

Entrées

St Jacques à cru, Courge, Clémentine et Timut
&

Foie gras, Betterave, Vinaigre de framboise

Plat

Suprême de Chapon, Langoustine, Topinambour,
réduction bisque et jus réduit

Fromage

Brie truffé, Sucrine rôtie et condiment Pineau

Dessert

Vanille de Tahiti, Caramel, Riz au lait, Chocolat

ANIMATION ASSURÉE PAR LE GROUPE NOW JAZZ, EN DÉBUT
DE SOIRÉE ET EN FIN
DE REPAS POUR ACCUEILLIR LE NOUVEL AN.