

# Menu de la St Sylvestre 2023

## Trilogie d'amuses bouches

Raviole de homard , petits légumes croquants et wakamé, bouillon de dashi aux sept épices du Japon

Noix de St Jacques snackées, fricassée de haricots mungos et chou pack choï, sauce au curcuma frais

Compotée de lièvre façon royale cuite pendant 18 heures, copeaux de foie gras, légumes du moment et son émulsion à l'huile de truffe.

## Assiette de fromages affinés

Gourmandise du réveillon : chocolat Valrhona, fruits exotiques, biscuit moelleux et sorbet au lait de coco jasmin

**Renseignements au : 02 41 94 10 04**