

# MENU SAINT SYLVESTRE

**68,00€**

Accord met et vins 27€

(Apéritif, 3 verres de vins et la coupe de champagne)

## Amuse-bouche

Boule de foie gras, gelée coteaux de Saumur et brunoise de mangue

## ENTRÉE

Gravlax de lieu jaune aux agrumes, herbes et betterave,  
dôme de Caviar Français Baeri

## PLAT

Filet de Boeuf Wellington, jus cout aux morilles,  
mousseline panais et légumes glacés du Chef

## FROMAGE

Espuma de Camembert, pommes granny,  
confitures olives noires et gelée de cidre

## DESSERT

Succès Pistache, cranberries séchées, glace safran