

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