

# MENU SAINT-SYLVESTRE 2017

Prélude de bienvenue :  
Cuisse de grenouille et sa fleur de Java  
Langoustine en papillote de kadaïf  
Scone au bacon

\*\*\*\*\*

Trilogie de foie gras de canard et brioche chaude  
Foie gras mi-cuit au Cognac –fait maison- et son Acharde de griottes  
Escalope de foie gras rôtie sur son pain aux épices de Noël  
Crème brûlée au foie gras et aux fèves de Tonka

ou

Noix de St Jacques à la plancha, tartare de Bar aux fruits de la passion  
Risotto de salsifis et jaune d'œuf de caille confit  
Mousseline de noisettes du Piémont

\*\*\*\*\*

Velouté de topinambours et sa duxelles de cèpes à l'huile de truffe

\*\*\*\*\*

Filet de chevreuil et gnocchis à la farine de châtaignes  
Pop corn de pépins de courge et petits légumes  
Sauce Albufera (foie gras et truffe)

ou

Fondue au Champagne et Vacherin Mont d'Or flambée au Kirsch

\*\*\*\*\*

Brie de Meaux farci aux Morilles sur sa barbe de capucin

\*\*\*\*\*

Coupe meringuée fourrée de glace aux marrons, torche de Chantilly au Rhum  
vanillé et habillée d'éclats de marrons glacés.

\*\*\*\*\*

Café et douces mignardises

**97€ par pers.**  
**Sur réservation**  
**Acompte préalable**  
**Présélection de l'entrée et du plat nécessaire**

ure d'arrivée recommandée : entre 20 h 00 et 20 h30 afin de fêter ensemble les 12 cou  
de minuit.