

# MENU

## SAIN'T-SYLVESTRE

### 2018

Prélude de bienvenue :

Tomate cerise en pomme d'Amour  
Brouillade d'œuf au caviar dans sa coquille  
Croustillant d'aiguillettes de caille

\*\*\*\*\*

Foie gras de canard en duo :

Mi-cuit (maison) marbré à l'anguille fumée  
& Escalope de foie gras poêlée à la truffe

ou

Demi homard breton et son sabayon au safran,  
Fricassée de fenouil aux olives et citrons confits

\*\*\*\*\*

Velouté de topinambours aux cèpes

\*\*\*\*\*

Pavé de filet de biche rôti, pommes Dauphine au vieux Comté,  
Et farandole de légumes d'Antan

ou

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

\*\*\*\*\*

Brie de Meaux farci aux Morilles sur sa barbe de capucin aux noix

\*\*\*\*\*

Boule de neige fourrée à la génoise au Gd Marnier chocolat et mandarine,  
nappée au chocolat chaud Guanaja

\*\*\*\*\*

Café gourmet et (3) mignardises  
Cotillons et bonne humeur

**98€ par pers.**  
**Sur réservation.**  
**Acompte préalable.**

**Présélection de l'entrée et du plat nécessaire.**

**Heure d'arrivée recommandée : entre 20 h 00 et 20 h 30**  
**afin de fêter ensemble les 12 coups de minuit.**