



## MENU DE SAINT SYLVESTRE

### ENTREE-PLAT-DESSERT

#### Entrées 12€

Croustillant d'escargot au vermouth

Foie gras maison figues rôties

Huitres de Noël façon ceviche acidulé, chips croustillantes de patate douce

Paillasse aux morilles, saladine de roquette

#### Plats 20€

Poêlée de Saint-Jacques, beurre citronné à la noisette, crème de topinambour à la vanille

Pintade farcie aux morilles, gratin de pommes de terre truffées

Médaille de lotte, purée fine de patate douce au gingembre confit

Aubergine sucrée salée rôtie au miel de fleur d'oranger et graine de sésame

#### Desserts 10€

Bûche chocolat noisette

Omelette norvégienne glacée aux marrons

Ananas rôti, crumble noisettes

Assiette de mignardises

(mini macaron, mini éclair, verrine tiramisu, mini opéra ...)

#### Supplément fromage à 9€

Gouda à la truffe, Saint-Marcellin, Sainte Maure

39€

hors boissons



## BOISSONS

### Vins et champagnes

#### Vins rouges 15€

Bordeaux Châteaux de Costis, 2016

Lalande Pomerol, cuvée la Rollandière, 2018

Saint Emilion Grand Barrail Larose, 2018

#### Vins blancs 15€

Chardonnay Ribeaupierre, 2019

Sancerre, Domaine Thiriot, 2019

#### Vin rosé 15€

Côte de Provence domaine La Martinette, 2019

#### Champagnes

Champagne blanc de noir Grémillet 20€

Champagne Nicolas Feuillatte 28€

Laurent Perrier Brut 35€