

Menu de la Saint Sylvestre

70€

Amuse-bouche

Tartare d'huitres aux agrumes de Menton
Oyster Tartar with citrus from Menton

Entrée

Foie gras poêlé sur son pain perdu brioché et sa déclinaison de pomme
Foie gras on its brioched French toast and its variation of apples

Plat 1

Filet de bar, artichaut poivrade en barigoule, jus cours.
Bar filet, artichoke "poivrade" in barigoule with juice.

Trou normand

Sorbet pomme et son calvados
Apple sorbet with calvados

Plat 2

Suprême de volailles cuit basse températures sur sa fricassée de pleurotes et fèves, jus de cuisson
Supreme of poultry cooked low temperatures on its fricassee of oyster mushrooms and beans, cooking juices

Fromages

Croustillant de jeune chèvre aux truffes sur son mélange de jeunes pousses
Crunchy goat cheese with truffles on its mixture of young shoots

Dessert

Crème légères au chocolat et fèves de tonka, opaline aux éclats de grué cacao, sorbet cassis
Light chocolate cream with tonka beans, opaline with cocoa