

# Menu de la Saint Sylvestre

La mise en bouche

\*\*\*\*

Carpaccio de daurade, caviar Dauricus

*Gaufre aux algues et crème iodée*

\*\*\*\*

Langoustine flambée au cognac

*Soupe aux châtaignes*

\*\*\*\*

Noix de Saint-Jacques poêlée

*Endive confite et ravioli de foie gras*

\*\*\*\*

Filet de bar

*Fenouil, coquillage et anis étoilé*

\*\*\*\*

Dos de cerf

*Croquette de gigoue, carotte, betterave et sauce aigre douce aux épices*

\*\*\*\*

*La fondue au fromage revisitée, truffe noire*

\*\*\*\*

Raviolis de mangue, yourt grec

*Sorbet citron et soupe au jasmin*

\*\*\*\*

Chocolat Tainori, ananas mariné

*Glace café vert et meringue*

199€ par personne (hors boissons)