

**DINER SAINT SYLVESTRE
MARDI 31 DECEMBRE 2024
MENU 75 € SUR RESERVATION**



MISE EN BOUCHE SELECTION DU CHEF

**MEDAILLON DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT,
CHUTNEY DE POMMES/FIGUES AU PAIN D'EPICES
ACCOMPAGNE DE SES TOASTS**

**CEVICHE DE SAINT JACQUES AUX AGRUMES
ET FINES HERBES**

**PAVE D'AUTRUCHE GRILLE, CUISSON BASSE TEMPERATURE
REDUCTION DE JUS DE VEAU
AU CASSIS ET MYRTILLES
LEGUMES ANCIENS ET FLAN DE POTIMARRON**

**CABECOU PANE, MESCLUN DE SALADE
AUX ECHALOTES ET FINES HERBES,
MARMELADE DE CERISES NOIRES AU SIROP D'ERABLE**

**BOULE DE NEIGE CHOCOLAT BLANC,
COEUR AUX FRUITS EXOTIQUES**

MIGNARDISES DU CHEF ET SA SURPRISE

