

**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**

