

## LA CARTE DE SAINT SYLVESTE

### Nos entrées.

Foie gras de canard poêlé chutney de figues et ses toasts	26€
Carpaccio de Saint-Jacques mariné au combava et huile de truffe	24€
Velouté de Châtaignes à huile d'olive extra vierge bio	18€
Saumon fumé d'ecosse label rouge et son blinis maison	20€

### Nos Plats

Filet de boeuf Rossini purée pomme de terre truffée sauce au foie gras	34€
Duo de Saint-Jacques et Gambas ,bisque de homard safrané et risotto	32€
Cuisse de Poulet fermière, riz pilaf sauce au curry Thaï	26€
Rigatoni aux langoustines et sauce crustacés	28€

### Nos Desserts

Tarte aux framboises maison	12€
Crème Brulée à la vanille bourbon de Madagascar fait maison	12€
Croustillant aux chocolat maison,crème anglaise	12€
Pain brioche caramélisée maison, boule de glace vanille	12€