

MENU SAINT SYLVESTRE 2024

MENU 80€

ENTREES

Saumon fumé label rouge crème ciboulettes et son blinis maison 26€

Smoked salmon red label white cream and homemade blinis 26€

OU

Foie gras poêlée Chutney de figues et ses toasts 28€

Homemade foie gras figue chutney and toasts 28€

OU

Velouté de cèpes crémeux fait maison à huile de truffes 23€

Home made mushrooms soupe with truffle oil 23€

PLATS

Filet de bœuf Rossini black angus pomme noisette truffe sauce au poivre 40€

Black Angus beef filet potatoes with truffle and pepper sauce 40€

OU

Blanquette de lotte sauce safrané et spaghetti de légumes 39€

Monkfish stew Safran sauce and vegetables spaghetti 39€

OU

Risotto de Saint Jacques sauce crustacés 39€

Fresh scallops' risotto with shellfish sauce 39€

DESSERTS

Moelleux au chocolat maison et son coeur praliné et glace vanille 18€

Homemade chocolate cake and vanilla ice cream 18€

OU

Tarte aux framboises Maison et son coulis de fruits rouges 18€

Home made Raspberry tarte and red fruits sauce 18€

OU

Crème brûlée à la confiture de lait maison 18€

Crème brûlée with milky homemade jam 18€