# MENU SAINT-SYLVESTRE 2022

210€/PERSONNE HORS BOISSON

***Délices de Bienvenue***

***Araignée de Mer***
**chou-fleur, fleur de pensée**

***Noix de coquilles Saint-Jacques***
**en carpaccio, cèpes, jeunes pousses**

***Homard « de nos côtes »***
**orange, roquette, olives noires « Margier »**

***Bar***
**huître, caviar « Oscietre Prestige », poireaux**

***Rouget Barbet***
**céleris blanc et vert, palourde au beurre vert, sauce vin rouge**

***Pied de cochon***
**foie gras de canard, mâche, truffe Mélanosporum**

***Veau***
**ravioli de pomme de terre, pousses d'épinard, parmesan**

***Mont-D'Or au lait cru***
**coing, noix, miel, pourpier**

***Crêpe soufflée***
**Grand Marnier, sorbet mandarine**

***Poire, chocolat***
**dans tous ses états**

***Envie de gourmandises***