

MENU SAINT SYLVESTRE



65€/pers.
(Hors boissons)

Cocktails

Minuit doré  15
Champagne Louis Roederer, liqueur de sureau, jus de citron frais, paillettes d'or

Azur 12
Gin Roku infusé au basilic et miel, Italicus, fleur de sureau, eau gazeuse

Rêve étoilé 11
Rhum Plantation 3 stars, purée de coco, jus d'ananas, liqueur de fraise, jus de citron

Negroni 11
Gin Bombay Original, Campari, Vermouth rouge Distiloire, infusion écorce d'orange

Sans alcool

Passion tropicale 8
Jus de fruits de la passion, jus d'ananas, jus de cranberry, limonade

Émeraude 8
Gingembre, jus de citron, menthe, tonic La French

Entrées

Saumon fumé à la ficelle, crème légère au wasabi, shiso multicolore

Foie gras de canard vendéen cuit maison, poire pochée au vin rouge et jus de cuisson en gelée

Tartare de noix de saint jakes françaises au couteau, citron vert, vanille, piment d'Espelette & caviar végétal de Bretagne

Ris de veau croustillants aux champignons d'automne, beurre parfumé à la fève tonka

Plats



Médallions de lotte de nos côtes
sauce "dugléré" à la ciboulette, oeufs de saumon & julienne de légumes étuvés

Beau tournedos de bœuf
sauce "Albuféra", réduction de truffes noires, gratin dauphinois et champignons de saison

Lièvre à la royale,
sauce velours intense & mousseline de céleri

Desserts

La bûche "Milord" du réveillon
à l'ananas et à l'orange sanguine

Fôret noire, biscuit madeleine au chocolat, mousse griotte, chantilly chocolat et kirsh

Moelleux au chocolat Grand Cru Manjari de Madagascar, servi avec une boule de glace vanille

Les traditionnelles profiteroles à la vanille et chocolat chaud Grand Cru de Madagascar

Coupe digestive Pina Colada : glace noix de coco, ananas frais, chantilly, rhum antillais et coco râpé