

MENU SAINT SYLVESTRE



65€/pers.

(Hors boissons)

Cocktails

Minuit doré

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

15

Azur

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

12

Rêve étoilé

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

11

Negroni

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

11

Sans alcool

Passion tropicale

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

8

Émeraude

Gingembre, jus de citron, menthe, tonic La French

8

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 jacques 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

Médaillons de lotte de nos côtes

sauce "duglétré" 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