

Menu St Sylvestre

82 euros/ pers

*le 31/12 (16h-18h) et 01/01 (10h-12h) *à commander jusqu'au 28/12*

Apéritif:

- Gougère comté*
- Blinis, saumon fumé,*
- Navet, crevette et coriandre*

Amuse-bouche :

- Maki saumon concombre*
- Maki epaisse*
- Maki morteau et comté 24 mois*

Entrée

- Saumon mi- cuit au sel fumé,
macédoine et crabe au wasabi crème de yuzu*

Plat

Tournedos rosini, écrasé de grenailles, jus au porto à la truffe

Ou

Lièvre à la royal, écrasé de grenailles à la truffe

Fromage travaillé

Mont d'or, noix et vin jaune sur son lit de frisée

Dessert

Blanc manger amaretto, passion et amandes

Mignardise

Truffes au chocolat et Baileys



En plus pour les fêtes

Foie gras mi- cuit en ballotin de :

125g --- 15 euros

250g --- 30 euros

500g --- 60 euros

** A l'apéritif ou avec le dessert*

- Yuzushu (liqueur de yuzu non-filtré) --- 50cl 44 euros*
- Umeshu (liqueur de prune non-filtré) --- 50cl 42 euros*
- Mikanshu (liqueur de mandarine japonaise non-filtré) --50cl 42 euros*

**alcool 12,5%*

**Pour le repas*

Nous vous proposons en accord avec tout le menu

- Saké Sogen junmai 15% --- 72cl 54 euros

- Saké Kameizumi 14% --- 72cl 56 euros

- Saké Sayori 14,5% --- 30cl 23 euros

**** Pour toutes demandes particulières veuillez nous contacter
(plat uniquement, menu enfant, apéritif...)*