Menu Saint-Sylvestre 155 €

Amuse-bouche

L'huître : de nos côtes, gratinée au sabayon au champagne Le homard : en verrine, douceur du verger et mousse d'oignon caramélisé



Maki de filet de bœuf et St-Jacques au vinaigre de grenade, émulsion de soja et wasabi, coulis de fruit exotique



Pavé de lieu jaune, risotto de légumes craquant, parfumé à la baie de verveine, jus de poivre de Timiz



Trou Normand : Sorbet pomme cidrée et Calvados de Rugueville



Filet de veau en deux couleurs, jus corsé au romarin et lamelles de truffe d'été



Sélectionné par notre fromager affineur M. Fabrice Viart



Création originale par notre pâtissière Lucie Mouazé, proposée avec sa coupe de champagne offerte

Café, Thé, Mignardises

