

SAINT-SYLVESTRE

Le Mont Joly

—◇— BISTROT —◇—



Sablé au parmesan et citron jaune,
feuilleté à la tomate confite, gougère à l'abondance,
Parmigiano and lemon shortbread, tomato puff pastry, cheese gougeres

Velouté de panais à la truffe fraîche
Parsnip velouté with fresh truffles

Raviole de homard
aux petits légumes et sauce homardine
Lobster raviole, vegetables and shellfish sauce

Saint Jacques des côtes de Saint Brieuc,
risotto de céleri et pomme de Savoie, jus au cidre
Scallop from Brittany, celeriac and apple risotto, cider juice

Poitrine de volaille fermière,
rôtie, légumes d'hiver, pommes darphins au Beaufort
et truffes fraîches
Roasted farm chicken chest, winter vegetables, potatoe with Beaufort cheese and fresh truffles

Sélection des fromages de notre région,
chutney à la pomme, poire et vin rouge
Cheeses from our region, apple chutney, pear and wine

Omelette norvégienne à partager
flambée et découpée en salle
Baked Alaska



140 €

♪ ANIMATION : MIELLE ♪



Dimanche 31 décembre dès 20 heures