SAINT SYLVESTRE

La Table d'Armante

>→ RESTAURANT →



Prémices, pour éveiller vos sens Salted premices

Ormeaux de Bretagne, confits au beurre salé, céleri rave et bouillon de bœuf en fine gelée Britany abalone, preserved with salted butter, celeriac, beef consomme like a jelly

> Saint Jacques de Dieppe, en carpaccio, agrumes et caviar Kristal Scallop carpaccio, citrus and Kristal caviar

Turbot, rôti lentement, légumes d'antan, jus en terre mer

Roasted turbot, roots vegetables, sea and earth juice

Bœuf Aubrac Maturé 20 mois,

truffes « Melanosporum » et lard colonnata, topinambours, sauce bordelaise

Matured beef from Aubrac, truffles and bacon, jerusalem artichokes, red wine sauce

Brillât Savarin.

truffe « Mélanosporum » et noisette du Piémont Brillat Savarin cheese layered with truffle and hazelnut

Pré dessert

Poire comice, marmelade au cédrat, champagne et vanille de Tahiti

Comice pear, lime chutney, champagne and vanilla from Tahiti

.

245 €

ANIMATION: DO SOL