

SAINT-SYLVESTRE

## Notes

←←← SECRET GASTRONOMIQUE →→→



Bouchées apéritives

*Appetizers*

Foie gras, truffe, échalotes

*Foie gras, truffles, shallots*

Homard, pot au feu, agrumes

*Lobster, pot-au-feu, citrus fruit*

Turbot, sous-bois, Champagne

*Turbot, mushrooms, Champagne*

Volaille, truffe, sabayon

*Poultry, truffles, zabaione*

Brie truffé, mesclun, noisette

*Brie with truffles, meslun, hazelnut*

Marron, mandarine, résine

*Chestnut, tangerine, resin*

Meringue, citron, sisho

*Meringue, lemon, sisho*

Mignardises

*Sweet treats*



240 € - hors boissons

DÉJEUNER DU 1<sup>ER</sup> JANVIER

## Notes

←←← SECRET GASTRONOMIQUE →→→



Bouchées apéritives

*Appetizers*

Foie gras, truffe, échalotes

*Foie gras, truffles, shallots*

Turbot, sous-bois, Champagne

*Turbot, mushrooms, Champagne*

Volaille, truffe, sabayon

*Poultry, truffles, zabaione*

Brie truffé, mesclun, noisette

*Brie with truffles, meslun, hazelnut*

Marron, mandarine, résine

*Chestnut, tangerine, resin*

Blanc manger, truffe, vanille

*Blancmange, truffle, vanilla*

Mignardises

*Sweet treats*



190 € - hors boissons

Dimanche 31 décembre dès 19h30.

Des menus spéciaux peuvent être adaptés en fonction des allergies et intolérances alimentaires.

Lundi 1<sup>er</sup> janvier dès 12 heures

Des menus spéciaux peuvent être adaptés en fonction des allergies et intolérances alimentaires.