

# MENU

## *Saint Sylvestre*

95 euros par personne

### *Amuse bouche et bulle de bienvenue*

Crème brûlée au foie gras, huitres  
et perles chaudes au caviar d'Aquitaine

---

### *Entrée*

Consommé de bœuf de Bazas aux oignons confits,  
foie gras poêlé du Sud-Ouest, brioche maison.

---

### *Crustacé*

Noix de coquille Saint Jacques snackées, fondue d'endives,  
mousse de pommes de terre au beurre fumé, réduction d'orange.

---

### *Volaille*

Chapon de Grignols farci aux morilles et marrons,  
sauce poulette au vin jaune et foie gras rôti.

---

### *Fromage*

Brie de Meaux truffé préparé par nos soins,  
gelée de poire au vin rouge.

---

### *Dessert*

Pavlova aux fruits exotiques, meringue croustillante, tartare de  
mangue au citron vert, sorbet coco, chantilly à la vanille de  
Madagascar, caramel passion.