

# MENU SAINT-SYLVESTRE

## AMUSE-BOUCHES

\*\*\*

## ENTRÉES

L'œuf fermier en coque sans coque, quinoa et tuile au parmesan

et

Le homard breton au beurre salé, racines étuvées  
aux agrumes et à l'estragon

\*\*\*

## PAUSE GASTRONOMIQUE

\*\*\*

## PLATS

Le filet de turbo poché au jus de palourdes et risotto vénéré

et

La noix de veau pâtissière en croûte d'herbes, mousseline de panais  
et légumes racines

\*\*\*

## DESSERT

Le bavarois meringué

**MENU À 98€/ PERSONNE**

Allergènes sur demande