LE REVEILLON DU SILLON

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

APÉRITIF

Tartelettes de chair de crabe, tartare d'agrumes
Bonbons croustillants de foie gras
Vol-au-vent de langoustine



MISE EN BOUCHE

Noix de Saint-Jacques de plongée fumées au bois de hêtre,
écume de café d'Éthiopie fraichement torréfiée

ENTRÉE

Œuf parfait basse température, duxelle de champignons, espuma
à la truffe et éclats de noisettes torréfiées

POISSON

Bar sauvage de nos côtes, raviole de girolles, émulsion de homard,
légumes de saison glacés au romarin

SORBET

Fraîcheur glacée au Calvados arrangé

VIANDE

Cœur de filet de bœuf, jus de cuisson à la truffe monté au beurre
demi-sel, pommes de terre en croûte croustillantes

FROMAGE

Cromesquis de Comté AOP affiné 24 mois, chapelure de noix,
coulis de pomme reinette d'Armorique



DESSERT

Yuzu, gianduja clémentine, sorbet acidulé

120 € / personne