



MENU SAINT SYLVESTRE

AMUSE BOUCHE

FERRINE DE FOIE GRAS AU CHOCOLAT AMER

ENTREE

CREME DE MARRON DE SAISON AU GAMBAS

GALE FEUILLE DE LEGUMES A LA CHAIRE DE CRABE

SUITE

ÉPAULE D'AGNEAU, TIAN DE LEGUME ET BLESOTTO AU
PARMESAN, SAUCE BRUNE AU CHAMPIGNON

OU

CUISSE DE CANARD SUR SON LIT D'ASPERGE,
MOELLEUX DE FRUIT SEC ET QUENELLE DE POMMES
ÉCRASES, SAUCE AU FRAISE

DESSERT

ASSORTIMENT DE PATISSERIE