

## *Menus de la St Sylvestre*

*Le Gourmand 50€ / pers hors boissons : 1 entrée*

*Le Gastronomique 65€/pers hors boissons : 2 entrées et 1 granité en plus par rapport menu gourmand*

*Mise en bouche ; carpaccio de faux filet fumé et shitakes confits*

..

*Foie gras en habits de mangue, gelée vanille et piment d'Espelette, chutney pomme péquillos*

*Ou*

*Langoustine rôtie et ballotin de coquillages aux petits légumes, jus de Miso*

...

*Paupiette de sandre au boudin noir, compotée pomme miel et beurre de cidre*

*Ou*

*Couscous de foie gras frais de canard et croustillant, semoule*

...

*Granité gingembre, saké*

...

*Gigot d'agneau de lait des Pyrénées rôti, raviole de ris à l'estragon et crème de mogettes*

*Ou*

*Canard de Rouen en deux façons : filet rôti et coufidou de cuisse en feuille de choux*

...

*Plateau de fromages*

*Ou*

*Fromages préparés : nougat de fourme d'Ambert, Mont d'Or rôti, mesclum et copeaux de Cantal et Granny smith*

...

*Duo sucré : Dacquoise safranée et coco et ananas pain de sucre et financiers 3C (café, chocolat et cacahuète)*

*Mignardises*