

# Menu St Sylvestre 52 €

85 € tout compris ( apéritif, vin, champagne, eau, café)



Apéritif: peu alcoolisé

Cocktail fraîcheur des îles

Mise en bouche:

Mini crème brûlée au foie gras façon Anne Sophie Pic

Entrées: 10cl de St Joseph blanc

Assiette gourmande (foie gras maison, magret et saumon fumé, verrine homard agrumes...)

Duo de la mer (millefeuille au deux saumons et fromage frais aux herbes, mesclun de salade  
et homard poêlé déglacé au vinaigre balsamique)

Plats: 10 cl de cornas ou de croze-hermitage blanc

Râble de lièvre farci aux écorces d'orange sauce façon civet, tagliatelles et mini-légumes

Médaille de lotte, crème petits pois et morilles, purée pomme de terre-truffe et mini-légumes

Emincé de magret de canard rôti au vin rouge et épices, crick de pomme de terre et mini-légumes

Trou dauphinois

Fromages: 5 cl de crozes-hermitage rouge

Chaud-froid de St Marcelin et noix, nid de salade

Fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges

Dessert: coupe de champagne

La douceur exotique sur lit de crème anglaise et coulis passion

Une bouteille d'eau minérale et café