

# MENU ST SYLVESTRE 150€\*

#### **AMUSE-BOUCHE**

Médaillon de Homard au beurre blanc

# ENTRÉE

Carpaccio de Saint-Jacques à la truffe

## POISSON

Blanc de Turbot, purée de butternut au beurre vanille Bourbon

# LA PAUSE

Cabanel à la menthe, glace citron gingembre et menthe

# VIANDE

Châteaubriand, jus corsé au vieux porto rouge, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et girolles

### DESSERT

Omelette Norvégienne

