



Saint-Sylvestre

menu

Entrée froide

- Ceviche de pétoncles au gin tonic, garni de pomme grenade
- Tartare de bœuf, fraises et prosciutto en cornet
- Trio de tomates, pêche et parmesan sur nid de roquette

Entrée chaude

- Verrine de bisque de homard et sa mousse de crevettes
- Brie chaud sur moitié de pomme, confit d'oignon et noix caramélisées
- Tofu sauté aux sésames, miel sur nouille de riz aux oignons verts

Trou normand

- Martini et hibiscus

Plats principaux

- Jarret d'agneau, sauce aux canneberges et romarin
- Magret de canard aux herbes et aux épices fumées
- Saumon Chinook bio de la Colombie-Britannique poêlé, sauce miel, moutarde et sésame
- Ravioli aux champignons, sauce aux poireaux, saupoudré de champignons déshydratés

Desserts

- La Marquise (gâteau chocolat, mousse au chocolat Valrhona, ganache chocolat, copeaux de chocolat)
- Duo de crème brûlée orange et champagne/Cointreau