



M e n u d e L a S a i n t S y l v e s t r e

Escargot à l'Aneth

Sponge Cake au Porto

Maigre en Gravelax fumé

Ecume de Corail, note hivernale et Gel Crémant

Foie Gras poêlé aux Epices douces

Giroles et Légumes oubliés déclinés

aux Parfums de Safran

Colvert avec son Jus Royal et Tuile de Sarrasin

Légumes d'antan et Chutney de Potimarron

Le Trou Normand

Sphère note de Chocolat fumé et Tonka

Tartare de Persil racine et Vanille

Coulis Champagne

89€

**Prix / personne hors boissons
uniquement sur réservation**

*Happy
New Year*

