



## Menu de la Saint-Sylvestre

Mises en bouche.

\*\*\*\*\*

Grosse Saint-Jacques de côtes Bretonnes snackée, raviole de potimarron,  
beurre d'agrumes, caviar vintage de la maison Sturia.

\*\*\*\*\*

Bar de ligne Ikéjimité des côtes Bretonnes, risotto aux coquillages,  
marinière émulsionnée au beurre de yuzu.

\*\*\*\*\*

Œuf de poule bio de Léa cuit à 63°, foie gras des plaines de Limagne,  
champignons, sabayon, truffe noire.

\*\*\*\*\*

Filet mignon de veau de la Maison Gauthier rôti servi rosé,  
pomme darphin, légumes du moment,  
jus corsé façon périgueux à la truffe noire.

\*\*\*\*\*

Brillat-savarin truffé.

\*\*\*\*\*

Pavlova exotique.

\*\*\*\*\*

Equilibre entre le chocolat blanc et le pamplemousse.

**160€**

## Menu avec accord Mets et Vins

4 verres de vin sélectionnés par notre sommelier  
en accord avec le menu et  
Coupe de Champagne de la Nouvelle Année

**230€**