

Menu de la St Sylvestre

95€ par personne

Amuse-bouche



Noix de Saint-Jacques poêlée, tartare de betterave à la pistache, tuile au parmesan

Pan-fried scallops, beetroot tartare tossed with pistachio, parmesan crispy tuile

Entrée



Le Foie gras de la maison Lafitte cuit en 'Gravlax', poire pochée au vin rouge et pomme Granny Smith

'Gravlax' foie-gras from house 'Lafitte', red wine poached pear and Granny Smith apple

Côté Mer



Raviole de homard à la truffe noire, bisque corsée

Lobster ravioli tossed with black truffe, rich lobster bisque

Côté Terre



Le filet de bœuf Charolais, cubes fondants de pomme de terre, Caviar d'Aquitaine de la maison Sturia, sauce Bordelaise

'Charolais' beef fillet, fondant diced potatoes, local Caviar from house 'Sturia' and Bordelaise sauce

Dessert



Dans l'esprit d'un mont blanc... meringue, crème de marron et chantilly

In the spirit of a mont blanc, meringue, chestnut cream and whipped cream

Mignardises



Tous nos plats sont faits à partir de produits bruts et sont transformés sur place

Nos viandes sont d'origines Françaises / Prix Nets et Service Inclus

