



## Menu de la Saint-Sylvestre

95€ par personne

Ce menu comprend :

Amuse-bouche + 2 Entrées + Poisson + Viande + Dessert

### Amuse-bouche

Profiterole à l'avocat et au crabe

### Première Entrée

Nem d'escargots et saucisse de Morteau, crémeux de cancoillotte

### Seconde Entrée

Foie-Gras au court-bouillon, réduction de cidre et jus de pomme centrifuge, crème de Coings avec pomme croquante

### Poisson

Pavé de Truite d'ici, Croûte au noisettes avec baies roses torréfiées et Comté,  
*Sauce fumée Chlorophylle, poireaux rôtis et citrons confits*

### Viande

Filet de Caille laqué, Marmelade de raisin aux arômes Tajine et Couscous Vigneronne

### Assiette de Fromage

14 € en supplément

### Dessert

Le Citronnier-Framboise

*(Compotée de framboises, Sablé Breton, Crémeux citron, Ganache framboise)*

*Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef*

*Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande*