

St Sylvestre

Prémices pour s'initier

Mise en bouche

Les Saint-Jacques
à crues, condiments vivifiants
tofu de homard XO

Le Foie gras de canard
juste poêlé, chutney de cannelé,
agrume, soupe de châtaigne/tonka

Le Turbot
délicat salmigondis,
flaveurs de truffe blanche

Le Veau de lait
araignée & ris fricassés au jus
racines d'hiver

Le chèvre affiné de chez *Sylvie*

Surprise exotique
rafraîchit aux agrumes

97€

[Possibilité d'Accords Mets & Vins à 42€ sélectionnés par *Maxime Guignard*]



LA BELLE ETOILE
RESTAURANT