

# Menu de la Saint-Sylvestre 2017

**95 € par personne (hors boissons)**

**L'huître fraîche et sa perle mojito**

\*\*\*\*\*

**Foie gras de canard sur biscuit châtaigne,  
bouillon à l'huile de truffe et éclats de noisettes**

\*\*\*\*\*

**Aiguillette de Saint-Pierre rôtie fergola sarda  
comme un risotto pak choï poché  
et émulsion citronnelle**

\*\*\*\*\*

**Dos de chevreuil, déclinaison de légumes oubliés  
au beurre de truffe, jus venaison**

\*\*\*\*\*

**Sorbet myrtille et espuma chartreuse**

\*\*\*\*\*

**Le Saint-Félicien comme un nougat glacé**

\*\*\*\*\*

**Granité campari et orange sanguine**

\*\*\*\*\*

**Dernière note sucrée de l'année**