

# MENU

## *Saint Sylvestre*



31 DÉCEMBRE 2025

**MENU UNIQUE** 1ER SERVICE 19H00 - 69€  
2EME SERVICE 21H45 - 85€

MISE EN BOUCHE + ENTRÉE +  
POISSON + VIANDE + DESSERT

EN OPTION **ACCORD METS & VINS** - 25€/PERS

1 COUPE DE CHAMPAGNE + 2 VERRES DE VIN + 1 BOISSON CHAUDE

GINGER  
**MENU**  
*Saint Sylvestre*

IMAGINÉ PAR LE CHEF CARLOS FOITO ET SON ÉQUIPE

**MISE EN BOUCHE**

**CUBE DE SAUMON GRAVLAX**  
Perles de yuzu et crème légère au Gin

**ENTRÉE**

**RAVIOLE DE LANGOUSTINE ET LÉGUMES CROQUANTS**  
Consommé léger de crustacés au combawa

**PLATS**

**FILET DE SOLE FAÇON MEUNIÈRE**  
accompagné d'une mousseline de céleri fumé  
et émulsion noisette

ET

**FILET MIGNON DE VEAU**  
Foie gras poêlé, pressé de pomme de terre truffées,  
jus corsé au Porto

**DESSERTS**

**ASSIETTE DE FROMAGES**  
Affiné par l'Épicurium et confiture

OU

**ONCTUEUX CHOCOLAT GIANDUJA NOISETTE**  
Mousse chocolat, palet crémeux gianduja,  
sablé noisette accompagné d'une glace noisette

MENU PROPOSÉ LE 31 DÉCEMBRE 2025