

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 légé 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